LEXIKON DER KÜCHE

Zdm1 m056 S46 P2

598

Ex libris
Biblioteka Gastronomika
Walter Suß

ÉDITION FRANÇAISE
PAR LES MÊMES AUTEURS

DICTIONNAIRE DE CUISINE

---

6 COURONNES

LEXIKON DER KÜCHE

von

RICHARD HERING
Hotel Bristol, Wien

und

J. M. HEITZ
dipl. Küchenchef

2. umgearbeitete, vergrösserte Auflage

7.—17. Tausend

PREIS:
6 KRONEN = 5 MARK = 6 FRANCS = 1.50 $

WIEN I.
Im Selbstverlage von Richard Hering
Hotel Bristol

Alle Rechte vorbehalten

SLUB
Dresden

Vorwort zur I. Auflage.

Die Herausgeber wünschen mit diesem Büchlein dem Fachmanne einen unentbehrlichen, verlässlichen Ratgeber vorzulegen, in welchem er alles findet, was im modernen Küchenbetriebe geleistet und geboten werden kann.

Wenn auch die Nationalspeisen und gewisse Gerichte der französischen Kochkunst ihre angestammten Namen beibehalten, so gibt es doch viele Platten, die in verschiedenen Betrieben auch Namen führen, die der Mode oder den Weltereignissen angepasst sind.

Es wurde die grösste Sorgfalt verwendet, um ein wirklich brauchbares, übersichtliches und genaues Werk, das bisher fehlte, zu schaffen, und wird dessen Erscheinen sicherlich jedermann mit Freuden begrüssen. Möge dieses Buch den geehrten Lesern stets ein treuer Kamerad sein, der sie nie im Stiche lässt.

II.

Von dem Bestreben geleitet, in dem Lexikon der Küche ein wirklich brauchbares, praktisches Nachschlagebuch, einen Blitzsucher, für unsere Kollegen zu schaffen, traten vor ganz kurzer Zeit die Verfasser in die Oeffentlichkeit und ermuntert durch den ausserordentlichen Erfolg, sowie durch die zahlreichen günstigen Urteile haben es sich die Herausgeber zur Aufgabe gestellt, das volle Vertrauen aller Fachkreise zu erringen und den bereits erworbenen Freunden zahlreiche neue einzuverleiben.

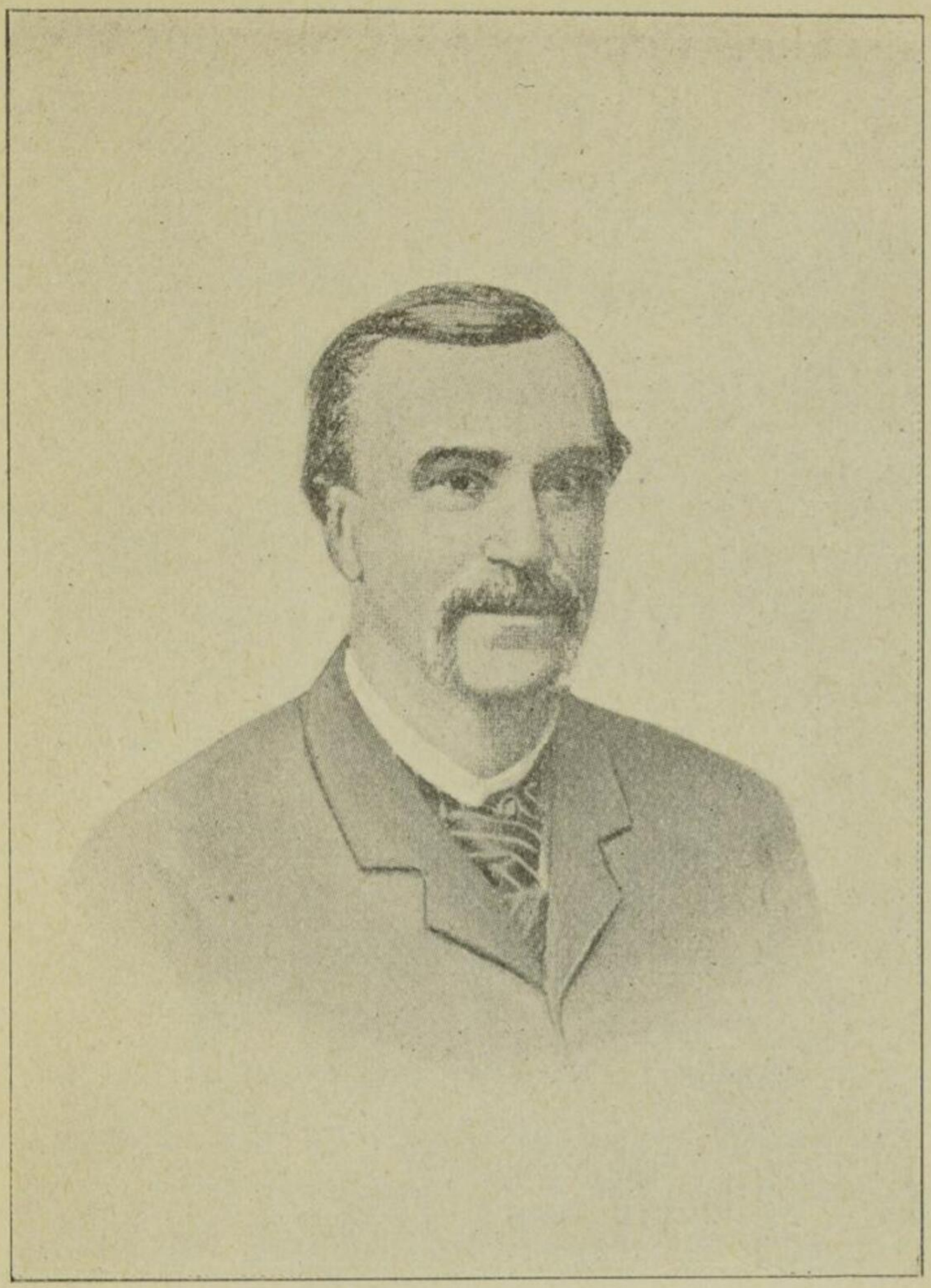
Im Vergleich zur ersten Auflage wurden verschiedene Aenderungen, sowie auch bedeutende Vermehrungen vorgenommen und hoffen wir damit im Einverständnis mit unseren Kollegen gehandelt zu haben.

Grossen Meistern unserer Zunft haben wir durch Einschaltung ihres Bildnisses und ihrer biografischen Daten ein bescheidenes Denkmal gesetzt.

Wir haben die Genugtuung, dass wir das Beste gewollt und werden uns freuen, wenn dieses vervollständigte Werkchen die gleiche Anerkennung wie unsere erste Auflage finden wird.

Wien, Oktober 1909

Die Herausgeber.



Urbain - Dubois

Unter den vielen kulinarischen Büchern nehmen die Werke von Urbain Dubois, dem Begründer der neueren französischen Kochkunst und würdigen Nachfolger von Antoine Carême, den ersten Platz ein und werden denselben noch lange behaupten.

In seinen Werken ist soviel kulinarische Kunst und professionelles Wissen enthalten, die Urbain Dubois als den Heros der Gastronomie gelten lassen; man will neue Speisen.

Aber ist überhaupt der Ausdruck „neue Speisen“ richtig? Die Küchenmaterie bleibt immer die gleiche und aus Gleichem Neues schaffen durch Veränderung der Bereitung, durch Aenderung des Charakters, das war Urbain Dubois' Kunst.

Urbain Dubois war, im Gegensatz zu vielen Anderen, ein Schweiger; er war bescheiden, er fand seine ganze Genugtuung in dem Eingehen in seine Wissenschaft, die er als seine Pflicht, als eine professionelle Mission betrachtete. Er wurde am 26. Mai 1818 zu Trets, Departement Var, in Frankreich geboren; sein erstes Werk, „La Cuisine Classique“, unter Mitwirkung seines Freundes und Zeitgenossen Émile Bernard herausgegeben, erschien 1856.

Als unermüdlicher Arbeiter, der immerwährend Neues suchte und dem Fortschritt huldigte, bereicherte er die kulinarische Bibliothek durch seine Meisterwerke „La Cuisine d'Aujourd'hui“, „La Cuisine de Tous Pays“, „La Cuisine Artistique“, „Le Grand Livre des Pâtissiers“, „La Pâtisserie d'Aujourd'hui, „L'École des Cuisinières“ und starb in spätem Greisenalter am 14. März 1901, eine Lücke zurücklassend in der Zahl der Meister der Kochkunst.

Hors d'œuvre *werden vor der Suppe servirt,* ***Savouries*** *(Würzbissen) nach dem Eis; die meisten der angegebenen Hors d'œuvre können verwendet werden, wenn sie stärker gewürzt sind; dieselben werden dann für jeden Gast separat servirt. Die Käseplatten werden anstatt Käse gereicht.*

Achards: Indische Pickles.

Allumettes: Siehe bei Entrées.

Allumettes d'anchois: Blätterteigstreifen bestrichen mit Sardellenpasta, gewürzt mit Cayennepfeffer.

Allumettes de Fromage: Sehr schmale Blätterteigstreifen bestrichen mit kalter Sauce Béchamel vermischt mit geriebenem Parmesankäse und Cayennepfeffer; mit Parmesan bestreut, gebacken.

Amandes Salées (Salzmandeln): Blanschirt, geschält, geröstet, mit arabischem Gummi bespritzt, mit Salz bestreut. Kalt servirt.

Amandes Salées II: Blanschirt, geschält, in Oel geröstet; abgetropft, mit Salz bestreut.

Amourettes: Siehe bei Entrées.

Anchois: Sardellen.

Anchois en Surprise: Tarteletten aus Brioche gefüllt mit gestossenen Sardellen vermischt mit harten Eiern, Kapern, Kerbelkraut und Estragon. (Kalt).

Andouilles: Siehe bei Entrées.

Anges à cheval: Siehe bei Entrées.

Anguille fumée: Geräucherter Aal.

Anguille marinée: Marinirter Aal.

Appétissants Suédoises: Schwarzbrotschnittchen bestrichen mit Sardellenpasta vermischt mit Kapern, harten Eiern und Sardinen; belegt mit einer gefüllten Olive, dekorirt mit Rauchlachsschnitte und nudelig geschnittenen roten Rüben, harten Eiern und Essiggurken.

Artichauts (Artischocken, kalt): Bei den Gemüsen.

Attereaux: Siehe bei Entrées.

Barquettes: Teigmasse gebacken in kleiner Schiffchenform.

Barquettes à la Danoise: Ausgehölte, gedünstete Gurke gefüllt mit geräuchertem, passirtem Lachs vermischt mit passirtem Räucherhering und Eiern; dekorirt mit geriebenem Meerrettig.

Barquettes à l'Indienne: In Schiffchenform gebackene Reismasse gefüllt mit Schinkenpüree und Hühnerpüree vermischt mit Currypfeffer; dekorirt mit Scheibe von hartem Ei belegt mit Petersilie.

Barquettes à la Mirabeau: Gefüllt mit geschnittenen harten Eiern vermischt mit Sardellenbutter und Sardellenstreifen.

Barquettes à la Moscovite: Brioche gebacken in Schiffchenform, gefüllt mit Salat von Huhn, Trüffeln, Spargelspitzen vermischt mit Sauce Mayonnaise.

Barquettes à la Russe: In Tarteletteform gebackener Brioche gefüllt mit Caviar vermischt mit Schnittlauch.

Barquettes à la Varsovienne: In Tarteletteform gebackener Brioche gefüllt mit gehackten roten Rüben, harten Eiern, Pickles; belegt mit Caviar und Sardellenstreifen.

Bâtons à l'Allemande: Streifen von gebackenem Blätterteig bestreut mit grobem Salz.

Bâtons de Caviar: Blätterteigstreifen aufgeschnitten, gefüllt mit Caviar.

Beignets: Siehe bei Entrées.

Beignets de Camembert: Passirter Camembertkäse vermischt mit Sauce Béchamel, Eigelb, Paprika und Salz; zu flachen Rollen geformt, garnirt, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie.

Beignets à la Napolitaine: Mehl gekocht in Hühnersuppe, vermischt mit Parmesan und Butter, erkaltet; in Scheiben geschnitten, je 2 gefüllt mit Käseauflaufmasse, gebacken.

Beignets à la Suissesse: Geriebener Schweizerkäse vermischt mit Brotbröseln, Butter und Eigelb; gewürzt mit Paprika und Zimmt; in Scheiben geschnitten, gebacken.

Beurre d'Anchois: Sardellenbutter: Sardellen gestossen mit Butter; passirt.

Beurrecks: Würfeln von Schweizerkäse vermischt mit dicker Sauce Béchamel, gewürzt mit Cayennepfeffer; erkaltet; zigarrenförmig gerollt, in Nudelteig eingeschlagen, panirt in Ei und Brot, gebacken. (Türkisch).

Beurre frais: Frische Butter.

Betteraves: Rote Rüben, rote Beete (Kalt): Siehe bei Gemüsen.
Blinis au Caviar: Siehe Caviar aux Blinis.
Bonnes Bouches „Riviera": Krapfen aus Käsebrandteig gefüllt mit Austernragout.
Bouchées: Siehe bei Entrées.
Bœuf fumé de Hambourg: Rauchfleisch, Geselchtes.
Boudins: Siehe bei Entrées.
Brissolettes de Caviar: Ausgehölte Briochetarteletten gefüllt mit Caviar vermischt mit Sauce Mayonnaise; bedeckt mit Aspik, dekorirt mit Sardellenstreifen.
Brochettes: Siehe bei Entrées.
Brochettes d'Huîtres: Austern auf Silberspiesschen.
Caisses: Siehe bei Entrées.
Caisses „Casanova": Teigkassetten gefüllt mit streifig geschnittenem Sellerie, hartem Eiweiss und Trüffeln vermischt mit Sauce Mayonnaise.
Camembert frit: Camembertkäse abgeschält, in Würfeln geschnitten, mit Cayennepfeffer bestreut, panirt in Ei und Brot, gebacken.
Canapés: (Warm) Siehe bei Entrées.
Canapés: Geröstete, belegte Brotschnittchen.
Canapés à l'Alsacienne: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit Gansleberpüree mit Obers vermischt; garnirt mit gehackter Ochsenzunge.
Canapés „Alberta": Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit Sardellenbutter, dekorirt mit einem Kreuz aus Rauchlachsstreifen; die vier Abteilungen belegt je mit Kräuterbutter, roten Rüben, Sardellenbutter und Rosa-Aspik.
Canapés á l'Amiral: Geröstete Weissbrotschnitten in ovaler Form bestrichen mit Crevettenbutter; garnirt mit Crevettenschwänzen und Hummereiern.
Canapés à l'Andalouse: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit Krabbenfleisch, grünen, gehackten Pfefferschoten und Sardellen; überzogen mit Mayonnaise, dekorirt mit gehackten Trüffeln.
Canapés à l'Arlequine: Geröstetes Weissbrot bestrichen mit verschieden Butterarten; belegt mit hartem Eiweiss, Eigelb, Rauchlachs, Schinken, Zunge und Trüffeln, alles fein gehackt.

Canapés à la Bâloise: Viereckiges, geröstetes Weissbrot belegt mit Püree Soubise; dekorirt mit einem Stück Schweizerkäse, gebacken.

Canapés à la Bernoise: Viereckiges, geröstetes Weissbrot belegt mit gehacktem Schinken vermischt mit Sauce Béchamel; obenauf dekorirt mit einem Stück Schweizerkäse, gebacken.

Canapés „Capucine“: Geröstetes Braunbrot bestrichen mit Mayonnaise; je halb garnirt mit gehacktem Eigelb und mit Caviar; eine Crevette in die Mitte.

Canapés „Coquelin“: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit gehacktem Schinken vermischt mit Hühnerfleisch, Butter und geriebenem Parmesan, garnirt mit gehackten roten Rüben, Essiggurken und Kapern.

Canapés à la Danoise: Geröstetes Schwarzbrot bestrichen mit Rettigbutter, belegt mit Rauchlachs, Hering und Caviar.

Canapés à la Française: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit Sardinenpasta, garnirt mit Sardinen und gehackter Petersilie; überzogen mit Sauce Rémoulade.

Canapés à la Genevoise: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit Sardellenpasta vermischt mit gestossenem Schinken und Sardinen; garnirt mit hartem, geschnittenem Eiweiss, Eigelb und Petersilie.

Canapés à la Hollandaise: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit Rührei, garnirt mit geräuchertem Schellfisch. (Warm).

Canapés à la Hongroise: Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit fein gehackter Zunge vermischt mit Hühnerpüree; mit Paprika bestreut.

Canapés „Ivanhoë“: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen und garnirt mit Püree von geräuchertem Schellfisch vermischt mit Sauce Béchamel; spitzig aufdressirt, obenauf belegt mit einer eingelegten Wallnuss. (Warm).

Canapés „Lorraine“: Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit Hühnerfleisch und Zunge.

Canapés „Lucille“: Geröstetes Weissbrot in ovaler Form, bestrichen mit Senfbutter; garnirt mit gehackter Zunge und Hühnerbrust.

Canapés „Mexicaine“: Rundes, gebackenes, Weissbrot belegt mit gehackten Sardinen und Sardellen, dekorirt mit hartem Ei und roten Pfefferschoten.

Canapés à la Moderne: Geröstete Weissbrotschnitte belegt mit Caviar, dekorirt mit einer gefüllten Olive.

Canapés „Princesse“: Geröstete Weissbrotscheiben garnirt mit gehacktem Huhn und Sardellen; dekorirt mit Scheibe von hartem Ei belegt mit Schnittlauch.

Canapés „Prince de Galles“: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit domförmig dressirtem Parmesankäse à la crème. (Warm).

Canapés à la Printanière: Geröstetes Weissbrot bestrichen mit Montpellier-Butter; belegt mit gehacktem Eigelb und Brunnenkresse.

Canapés „Reforme“: Geröstete Weissbrotscheibe bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit gehackter Zunge, Eiweiss, Pickles und Aspik.

Canapés à la Rochelaise: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit Krebsbutter; garnirt mit Fischmilchner und einer Auster.

Canapés „Riga“: Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Thunfischpüree, belegt mit Caviar, bestreut mit Schnittlauch.

Canapés à la Russe: Bestrichen mit verschiedenen Butterarten, belegt mit kalten Fischen, Eiern, Caviar, Mayonnaise etc.

Canapés „Sultane“: Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Sardellenpasta, garnirt mit gehacktem Hummer in Mayonnaise; dekorirt mit gehacktem Salat, grünen Pfefferschoten und Trüffeln.

Canapés de Thon Mariné: Brötchen belegt mit Thunfisch.

Canapés „Turbigo“: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit Salpicon von Sellerie, Mixed Pickles, Trüffeln und Crevetten in Sauce Tomate; dekorirt mit Aspik.

Canapés à la Turque: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit gestossenem Schinken; dekorirt mit verschieden gefärbten, jalousienartig gespritzten Butterstreifen.

Canapés „Victoria“: Geröstete Weissbrotschnitten belegt mit Oliven gefüllt mit Sardellenpasta und grünen Pfefferschoten gefüllt mit Caviar.

Canapés à la Windsor: Geröstete Weissbrotschnitten bestrichen mit gestossenem Hühnerfleisch vermischt mit Zunge, Schinken, englischem Senf und Cayennepfeffer; dekorirt mit Kapern und Essiggurken.

Cantaloup Frappé: In Eis gekühlte Melone.

Cassolettes: Siehe bei Entrées.

Cassolettes de Betteraves: Rote Rüben in der Röhre gedünstet, ausgehöhlt, in Essig marinirt; gefüllt mit harten Eiern, Sardellen, Gurken, Kapern und fines herbes in Essig, Oel und Senf.

Caviar: Der Rogen vom Hausen oder Stör.

Caviar non salé: Schwach gesalzener Caviar.

Caviar Malossol: Schwach gesalzener Caviar; auch Malossol oder Perles Russes genannt.

Caviar aux Blinis: Caviar servirt mit kleinen, gebackenen Pfannkuchen aus Hefeteig; sauerer Rahm extra servirt.

Caviar à la Diable: Caviar vermischt mit Cayennepfeffer.

Céleri en Branches: Stangensellerie; gewaschen, roh servirt.

Céleri-Rave: Sellerieknollen, kalt: Siehe bei Gemüsen.

Cèpes Marinées: Pilzlinge geschält, blanschirt, mit heisser Marinade aus Essig, Oel, Knoblauch, Lorbeer, Thymian, Fenchel, Petersilwurzeln, Koriander, Salz und Pfeffer übergossen und marinirt.

Cervelas en Tranches: Wurstscheiben.

Cervelles à la Vinaigrette: Gekochtes Hirn in Oel, Essig und fines herbes marinirt.

Choux à la Crème au Fromage: Ungezuckerte Brandteigkrapferln gefüllt mit Käseauflauf-Masse.

Choux à la Suédoise: Brandteigkrapfen gefüllt mit Sardellen gestossen mit Butter, hartem Eigelb und Obers; bestrichen mit Aspik, bestreut mit gehackten Trüffeln, Hummerfleisch und hartem Eigelb.

Cœurs de Poireaux à la Russe: Lauchknollen viereckig zugeschnitten, blanschirt, marinirt, ge-

füllt mit Caviar vermischt mit harten Eiern, geriebenem Meerrettig und Mayonnaise.

Concombres à la Danoise: Blanschirte Gurkenstücke ausgehöhlt, in Essig marinirt, gefüllt mit Heringsfleisch, hartem Eigelb und Lachs in Oel, Essig und Schnittlauch; mit geriebenem Parmesan bestreut.

Concombres à la Mayonnaise: Frische Gurkenscheiben vermischt mit Mayonnaise.

Condés au Fromage: Blätterteigstreifen bestrichen mit kalter Sauce Béchamel vermischt mit gehacktem Emmenthalerkäse, geriebenem Parmesan und Cayennepfeffer; gebacken.

Coquilles: Siehe bei Fischen und Entrées.

Cornets de Jambon: Zu Düten gedrehte Schinkenscheiben.

Cornets de Jambon à la Moscovite: Zu Düten geformte Schinkenschnitten gefüllt mit französischem Salat; dekorirt mit Aspik und Trüffelscheiben.

Cornichons: Essiggurken.

Courgettes au Verjus: Kleine Kürbisse in gesäuertem Wasser blanschirt, in Saft von sauren Trauben, Lorbeer, Thymian und Koriander einige Tage marinirt.

Crème de Fromage: Parmesan, Eigelb und Obers aufgekocht, gewürzt mit Paprika, Salz und Zimmt; auf Eis erkalten lassen.

Crépinettes: Siehe bei Entrées.

Cresson: Brunnenkresse, auch Cresson d'Alénois.

Crevettes à la Diable: Gebackene Crevetten; zur Panure wird Cayennepfeffer zugesetzt.

Crevettes „Doria": Halbe Tomaten gefüllt mit Crevettensalat; dekorirt mit Gurkenscheiben.

Crevettes Frites: Siehe bei Fische.

Crevettes Roses: Gekochte Crevetten, Garneelen.

Cromesquis: Siehe bei Entrées.

Croquettes: Siehe bei Entrées.

Croûtes à l'Épicurienne: Geröstete Weisbrotscheiben belegt mit blanschirten Spinatblättern vermischt mit harten, gehackten Eiern, Kapern und Sardellen.

Croûtes à l'Espagnole: Geröstetes rundes Weissbrot bestrichen mit Sardellenpasta, garnirt mit

Sardellenstreifen, harten Eiern und Oliven gefüllt mit Sauce Tartare.

Croûtes à l'Indienne: Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Currypasta, garnirt mit gehacktem Eiweiss, Eigelb, Petersilie, Crevetten und Chutney.

Croûtes „Jeanne": Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Thunfischpüree; garnirt mit Caviar und Crevetten.

Croûtes „Marie": Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Gansleberpüree vermischt mit Schlagsahne.

Croûtes à la Moelle: Gebackene Brotscheiben belegt mit gekochtem, gewürztem Mark.

Croûtes à la Norvégienne: Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Sardellenpasta, garnirt mit Rauchlachsstreifen, gehackten Trüffeln, Petersilie und harten Eiern.

Croûtes „Romanoff": Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit Thunfischpüree, dekorirt mit geschnittenen Pistazien.

Croûtes „Rosamonde": Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit Tomatenschnitten, harten Eiern und Sardellenringen.

D'Artois: Siehe bei Entrées.

Darioles „Gauloise": Becherformen ausgestrichen mit Aspik, gefüllt mit geschnittenen Hahnenkämmen, Hühnernieren, Trüffeln und Champignons in Sauce Mayonnaise.

Darioles „Princesse": Becherformen ausgestrichen mit grünen Erbsenpüree, gefüllt mit geschnittenem Bries, Trüffeln und Champignons in Sauce Velouté; mit Erbsenpüree zugedeckt und gekocht; gestürzt, dekorirt mit Aspik.

Éclairs au Caviar: Gebackene Brandteigrollen gefüllt mit Caviar.

Éclairs „Rossini": Gebackene Brandteigrollen gefüllt mit Gansleberpüree vermischt mit gehackten Trüffeln; mit Sauce Chaud-Froid Brune überzogen, mit Aspik bestrichen.

Écrevisses: Siehe bei Fischen.

Escargots: Siehe bei Entrées.

Escargots Farcis: Gefüllte Schnecken.

Escargots aux fines herbes: Gekocht, erkaltet; servirt mit Kräuterbutter.

Ésprots: Kieler Sprotten.

Feuilletés au Parmesan: Schmale Blätterteigstreifen belegt mit Käseauflauf vermischt mit Cayennepfeffer.

Filets de Hareng: Heringsschnitten; auch mit gehackten Zwiebeln bestreut.

Filets de Hareng „Ninon": Schnitten von geräuchertem Hering in Tomatenaspik eingesetzt mit Scheiben von harten Eiern, Trüffeln, Gansleber und roten Pfefferschotten.

Foie de Volaille: Siehe bei Entrées.

Fondants: Teigmasse aus Mehl, Wasser, Butter, geriebenem Käse und Cayennepfeffer zu kleinen Tarteletten geformt, gebacken; je zwei zusammengelegt und auf der innern Seite bestrichen mit Masse aus Sahne, Eiern, Butter und Cayennepfeffer abgerührt.

Fondu au Parmesan: Käseauflauf.

Fondue „Brillat Savarin": Parmesankäse, Eier, Milch, Butter, Salz und Pfeffer gekocht, eingedickt; in Soufflèschalen gefüllt, gebacken.

Fondue de Fromage „Galloise": Chesterkäse mit Bier am Feuer erweicht; auf geröstetes Brot dressirt (auch Welsh Rarebit genannt).

Fondue de Fromage à l'Italienne: Mehl verrührt mit Milch, gekocht, vermischt mit Parmesan, Paprika, Eigelb und Eierschnee; in Auflaufform gefüllt, gebacken.

Galantine de Volaille: Hühnerfarcewurst, siehe bei Fleisch.

Gallis: Gedünstete, marinirte Schwarzwurzeln.

Gaufrettes au Fromage: Blätterteigstreifen vermischt mit geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse; gebacken.

Golden Buck: Fondue de Fromage mit einem poschirtem Ei obenauf. (Englisch).

Gombos à l'Américaine: Stachys, Eibisch, sautirt mit Oel, Tomaten, Knoblauch, Piment und garnirtem Petersilbüschel; in dem Fond gedünstet, erkaltet; mit Zitronensaft bespritzt.

Gondoles „Duse": Äpfel in Bootform ausgehöhlt, gefüllt mit geräuchertem Lachs, Stangensellerie und grünen Pfefferschoten in Mayonnaise.

Gourillos: Blanschirte, marinirte Endivien.

Grenouilles: Siehe bei Entrées.

Grenouilles Marinées: Marinirte Froschschenkeln.
Hareng Fumé: Geräucherter Hering, Bückling.
Hareng mariné: Marinirter Hering.
Hareng salé: Salzhering.
Homard: Hummer, grosser Seekrebs mit Scheeren.
Hors d'œuvre à la Russe: Buffet mit verschiedenen kleinen Vorgerichten und russischen Schnäpsen; die Gäste bedienen sich selbst.
Hors d'œuvre Variés: Verschiedene Vorspeisen.
Huîtres: Austern.
Huîtres à l'Américaine: Siehe bei Fischen.
Huîtres à la Diable: Gratinirt, gewürzt mit Cayennepfeffer.
Huîtres à l'Italienne: Siehe bei Fischen.
Huîtres à l'Orly: Marinirte Austern gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie gewürzt mit Cayennepfeffer und Sauce Tomate.
Huîtres à la Villeroy: Siehe bei Fischen.
Hure de Sanglier: Gefüllter Wildschweinskopf; siehe bei Fleisch.
Jambon de Prague: Prager Schinken.
Jambon de Westphalie: Westfäler Schinken.
Jambon de York: Englischer Schinken ähnlich dem Westfäler.
Kilkis: Pfefferfischchen.
Laitances à la Diable: Fischmilchner in Butter gebraten, gewürzt mit Cayennepfeffer; auf gerösteter Brotscheibe servirt.
Laitances à l'Écossaise: Teigschiffchen gefüllt mit Rührei; obenauf garnirt mit Fischmilchner.
Laitances à la Meunière: Kleine Porzellancocotten gefüllt mit Fischmilchner à la Meunière.
Laitances à la Villeroy: Karpfenmilchner blanschirt, erkaltet, in Sauce Villeroy getaucht, panirt, gebacken.
Laitues à la Gênoise: Salatblatt belegt mit Mayonnaise vermischt mit Sardellenfilets und harten Eiern; zusammengerollt, dekorirt mit gehackten roten Rüben, Kapern und Petersilie.
Laitues à l'Indienne: Salatblatt belegt mit Hummermayonnaise mit Sardellenstreifen, gewürzt mit Currypfeffer; zusammengerollt.
Lamproie à l'Huile: Marinirte Neunaugen.
Langouste: Seekrebs ohne Scheeren.

Langue à l'Écarlate: Geräucherte Zunge, auch Langue Fumée.

Long Island Buck: Welsh Rarebit vermischt mit rohem Eigelb.

Maquereau fumé: Geräucherte Makrele.

Maquereau à l'Huile: Marinirte Makrele.

Mayonnaises: Mayonnaisen.

Médaillons à la Strasbourgeoise: Ovales, geröstetes Weissbrot belegt mit gestossener Gansleberpastete vermischt mit Butter; dekorirt mit gehackten Trüffeln.

Médaillons à la Westphalienne: Ovales geröstetes Weissbrot belegt mit Schnitte Westfäler Schinken; dekorirt mit geschnittenen Essiggurken und Kräuterbutter.

Melettes: Sprotten, auch Ésprots genannt.

Melon Frappé: Auf Eis gekühlte Melone.

Mixed Pickles: Gemischte Essiggemüse.

Mordatella: Italienische Wurst.

Moules: Siehe bei Fischen.

Mousse de Foie gras: Gansleberschaum.

Mousse de Jambon: Schinkenschaum, siehe Fleisch.

Museau de Bœuf en Salade: Ochsenmaulsalat.

Nids à la Chartres: Nestförmige, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Eiern aus Gansleber; dekorirt mit Aspik, ausgestochenen Trüffeln, hartem Eiweiss und Eigelb.

Noisettes Diablées: Haselnüsse blanschirt, geschält, geröstet; mit Salz und Cayennepfeffer bestreut. (Kalt).

Œufs Farcis: Gefüllte Eier, kalt, siehe bei Abschnitt: Eier.

Œufs de Pluvier: Eier vom Regenpfeifer, gekocht, kalt in der Schale.

Œufs de Vanneau: Kibitzeier; gekocht, servirt in der Schale.

Œufs de Vanneau à l'Impériale: Hartgekochte, geschälte Kibitzeier arrangirt auf Unterlage von frischer Gartenkresse; dekorirt mit Trüffeln auf Spiessen.

Oignons à la Vinaigrette: Kleine, glasirte Zwiebeln in Essig und Oel.

Olives Farcies: Gefüllte Oliven.

Olives à l'Alsacienne: Gefüllt mit passirter Gansleber und Schinken.

Olives à la Reine: Gefüllt mit Sardellenpüree vermischt mit Essiggurken und hartem Eigelb.

Olives Noires: Schwarze Oliven.

Os à la Moelle: Markknochen, gekocht, entzweigeschlagen.

Oursins: Meerigel, eine Art Muscheln.

Pailles au Fromage: Mehl vermischt mit Parmesan, Salz, Paprika, Zimmt, Butter und Sahne; ausgewalkt, in sehr dünne Streifen geschnitten, gebacken.

Paillettes Diablées: Masse wie Pailles mit Zusatz von Cayennepfeffer; gebacken.

Paillettes au Parmesan: Sehr schmale Blätterteigstreifchen bestrichen mit Parmesanauflauf-Masse vermischt mit Cayennepfeffer.

Pannequets „Moscovite": Nicht gezuckerte, kleine Pfannkuchen belegt mit Caviar, vermischt mit Cayennepfeffer und zusammengerollt; kalt.

Pâté de Foie gras à la Gelée: Gansleberpastete mit Aspik dekorirt.

Perles Suisses: Kügelchen aus ungezuckertem Brandteig vermischt mit Schweizerkäse; gebacken.

Petits Pains à la Russe: Gebackene Tarteletten aus Briocheteig entzweigeschnitten, gefüilt mit Caviar vermengt mit Zwiebeln und Schnittlauch.

Petits Pâtés: Siehe bei Entrées.

Picalilly: Englische Senfgemüse.

Pieds de Fenouil à la Grecque: Fenchelknollen wie Artichauts à la Grecque.

Pieds de Porc, de Veau, de Mouton: Schweins-, Kalbs- und Hammelfüsse, siehe bei Entrées.

Pirockis: Siehe bei Entrées.

Pistaches Salées: Pistazien blanschirt, geröstet; mit arabischem Gummi bespritzt, mit Salz bestreut.

Poireaux à la Russe: Lauchknollen, siehe Cœurs de Poireaux à la Russe.

Poutargue: Gepresster Caviar mit Oel, Essig, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie angemacht.

Radis au Beurre: Rettige mit Butter.

Radis Noirs: Schwarze Rettige.

Radis Roses et Blancs: Rote und weisse Radieschen.

Ramequins au Fromage: Brandteigmasse vermischt mit Parmesan, zu Krapfen geformt, gebacken.

Rissoles: Siehe bei Entrées.

Rognons: Siehe bei Entrées.

Rouget à l'Orientale: Siehe Fische.

Rouget au Safran: Siehe Fische.

Royan à l'Huile: Sardellen in Oel.

Salade Bagration: Siehe Salate.

Salade de Bœuf: Siehe Fleisch.

Salade de Concombres: Gurkensalat.

Salade „Grande Duchesse“: Würfelig geschnittene Gemüse, Fischstreifen, Sardellen, Essiggurken in Sauce Mayonnaise; bestreut mit Estragon, dekorirt mit harten Eiern.

Salade de Homard: Hummersalat.

Salade de Poisson (Fischsalat:) Teigtarteletten gefüllt mit kaltem Fisch in Sauce Tartare; dekorirt mit hartem Eigelb, Eiweiß, Petersilie, roten Rüben und Caviar.

Salade Russe: Siehe Salate.

Salade de Tomates: Tomatensalat.

Salami: Italienische Wurst.

Sandwiches: Belegte Brötchen.

Bookmaker Sandwichs: Ein stark gewürztes, englisch gebratenes Beefsteak erkaltet, bestrichen mit Senf und geriebenem Kren; zwischen zwei Toastbrotscheiben gelegt, mit Löschpapier umwickelt und zusammengepresst. Ohne Papier servirt.

Club Sandwichs: Heisses, gefettetes Toastbrot belegt mit gehacktem Huhn; darauf eine Lage gehackter Kopfsalat, eine Lage Mayonnaise und obenauf eine Schnitte gebratener Westfäler Schinken; bedeckt mit einer Schnitte heissem Toastbrot.

Sardines à l'Huile, Sardines de Nantes: Oelsardinen.

Sardines à la Diable: Entgrätet, gefüllt mit Senf vermischt mit Cayennepfeffer; panirt, gebacken, auf Brotscheibe servirt.

Saucisses grillées: Bratwürste.

Saucissons: Würste.

Saumon fumé: Rauchlachs.

Scotch Woodcock: Weissbrotstreifen belegt mit Rührei, vermischt mit Sardellenpüree; bestreut mit Parmesankäse; dekorirt mit Sardellenschnitten.

Soufflé„ Armenonville“: Käseauflauf-Masse mit Eigelb, Schinken, Chesterkäse, Eierschnee und Cayennepfeffer.

Soufflé au Parmesan: Mehl und Milch abgerührt, mit Salz, Cayennepfeffer und Zimmt gekocht; vermischt mit Butter, Eigelb, Parmesan und Eierschnee; in Souffléschale gefüllt, gebacken.

Soufflé „Helder“: Käseauflaufmasse vermischt mit weissen Trüffeln und Zunge.

Soufflé„ Hélène“: Kleine Kassetten aus Nudelteig gefüllt mit Käseauflaufmasse, vermischt mit Schinken und Trüffeln.

Soufflé à la Hongroise: Gebackene, ausgehöhlte Kartoffeln gefüllt mit Hummerragout; bedeckt mit Käseauflaufmasse, vermischt mit Parmesan; gebacken.

Talmouses: Siehe bei Entrées.

Tartelettes à l'Écossaise: Teigtarteletten gefüllt mit Püree von geräuchertem Schellfisch vermischt mit Sauce Béchamel.

Tartelettes à la Florentine: Teigmasse vermischt mit Parmesan, belegt mit geriebenen Trüffeln, Schnittlauch und Krebsschwänzen; gebacken.

Tarteletes „Romanoff“: Teigtarteletten bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit Rauchlachs und Caviar.

Tartelettes „Rossini“: Briochetarteletten belegt mit einer halben Tomate, gefüllt mit Gansleberpüree; dekorirt mit Aspik, Trüffeln und Gemüsesalat.

Tartelettes à la „Tosca“: Teigtarteletten belegt mit Krebsragout, bedeckt mit Käseauflaufmasse; gebacken.

Terrine de foie gras: Gansleberpastete.

Thon à l'Huile: Thunfisch in Oel.

Thon à la Tosca: Käsebrandteig bestrichen mit Thunfischpüree, vermischt mit Currypfeffer, Eigelb, roten Pfefferschoten und Crevettenschwänzen.

Tomates à l'Américaine: Gefüllt mit Hummer und Sellerie vermischt mit Sauce Mayonnaise.

Tomates à l'Antiboise: Tomaten ausgehöhlt, marinirt in Oel, Essig, Pfeffer und Salz; gefüllt mit Thunfisch vermischt mit harten Eiern, Kapern, Fines Herbes, Sauce Mayonnaise mit Sardellenessenz.

Tomates à l'Écossaise: Tomaten marinirt in Essig, Oel, Pfeffer und Salz; gefüllt mit Lachspüree vermischt mit Sauce Mayonnaise und Worcestershire Sauce.

Tomates „Gastronome": Gefüllt mit Schinken, Sardellen, Stangesellerie und Trüffeln vermischt mit Mayonnaise.

Tomates „Léopold": Gefüllt mit Hummer und Trüffeln in Mayonnaise.

Tomates „Lucullus": Gefüllt mit Hühnerfleisch, Sardellen, Sellerie, Oliven, hartem Eiern und Kapern in Mayonnaise; dekorirt mit eingemachten Wallnusscheiben und Trüffeln.

Tomates „Mirabeau": Gefüllt mit Stangensellerie, Sardellen und Trüffeln in Mayonnaise; dekorirt mit Sardellenstreifen und Trüffeln.

Tomates à la Monégasque: Wie Antiboise.

Tomates à la Moscovite: Gefüllt mit Caviar, Sardellen und harten Eiern; bedeckt mit Sauce Tartare.

Tomates „Neptune": Gefüllt mit Hummer, Sellerie, roten Pfefferschoten in Sauce Tartare vermischt mit gehackten Trüffeln.

Tomates à la Parisienne: Gefült mit frischen Gemüsen und Trüffeln mit Mayonnaise.

Tomates à la Russe: Gefüllt mit russischem Salat, überzogen mit Mayonnaise; dekorirt mit Oliven, Sardellen und Trüffeln.

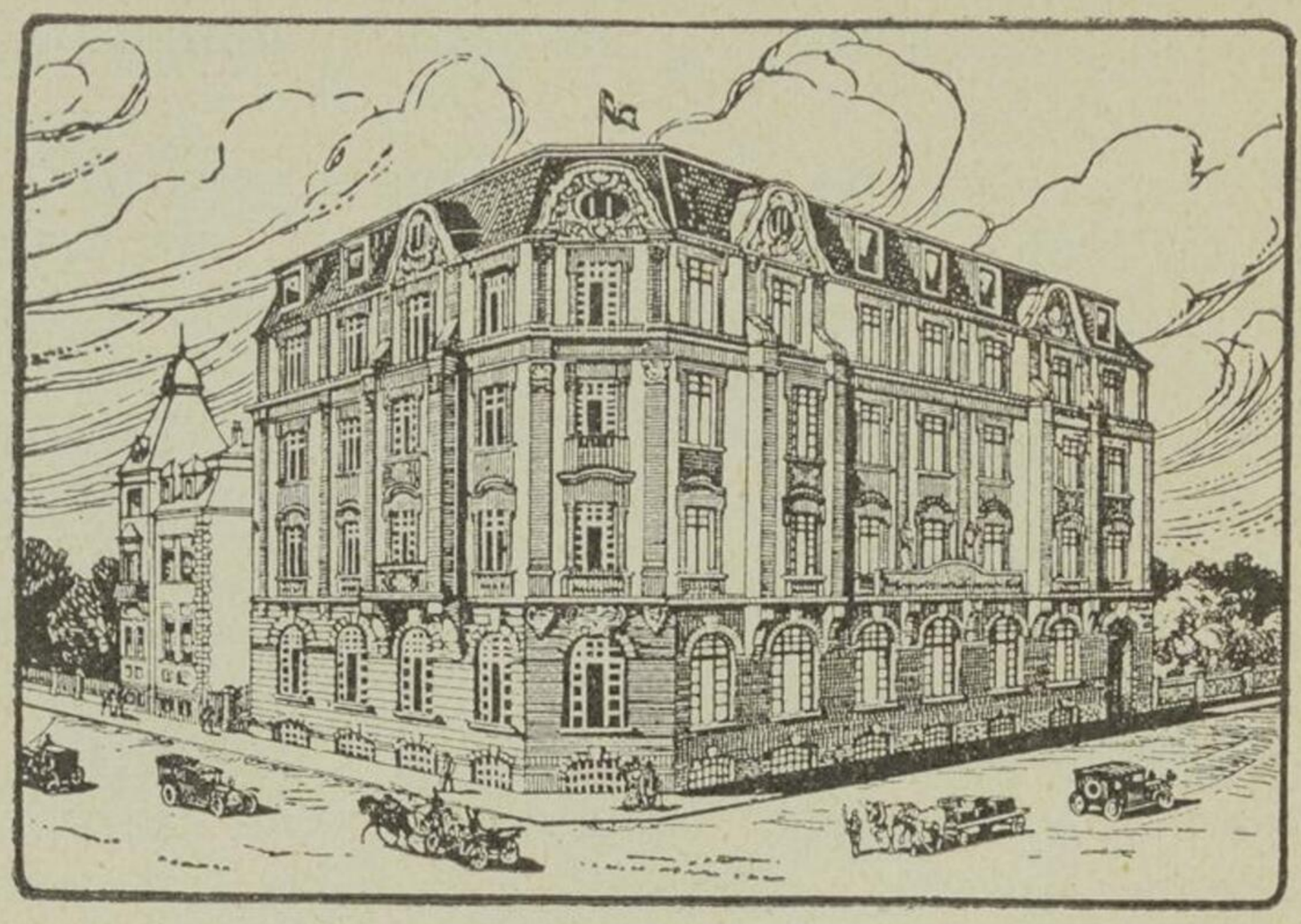
Tomates à la Suédoise: Gefüllt mit harten Eiern und Sardellen in Sauce Ravigote.

Tomates „Robespierre": Gefüllt mit Krabbenfleisch, roten Pfefferschoten, Estragon, Oliven in Mayonnaise; bestreut mit gehackten Trüffeln.

Tomates à la Vénitienne: Gefüllt mit Hühnerfleisch vermischt mit Sauce Ravigote.

Yorkshire Buck: Yorkshire Rarebit.

Zéphirs de Homard: Kleine Blätterteigpasteten gefüllt mit Hummerpüree vermischt mit Tomatenpüree, hartem Eigelb und Trüffeln; kalt servirt.



Das Kochkunst-Museum in Frankfurt a/M.

Das durch den Internationalen Verband der Köche gegründete, am 19. Januar 1909 eröffnete Kochkunst-Museum soll eine würdige Pflegestätte der Kochkunst und Ernährungswissenschaft werden. Es ist das erste Kochkunst-Museum der Welt und seine Verwaltung liegt in den berufensten Händen, da der über die ganze Welt verbreitete Internationale Verband der Köche die grösste und angesehenste Vereinigung von Köchen ist.

Abjy l'Amid (Potage): Kalte Kartoffelpüreesuppe gewürzt mit Zitronensaft. (Türkisch).

Africaine (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Reis, Klösschen gewürzt mit Currypfeffer, Artischockenböden in Würfeln.

Africaine (Potage à l'): Aufgekochte Reissuppe gewürzt mit indischem Pfeffer; Einlage: Artischocken- und Auberginenwürfeln.

Agnellotti (Consommé): Bouillon; Einlage: Gekochte Teigflecken gefüllt mit gehacktem Lammfleisch vermischt mit Zwiebeln und Käse. (Ital.)

Agnès Sorel (Velouté): Hühner- und Champignonpüree mit Veloutésauce; Einlage: Nudelig geschnittenes Hühnerfleisch, Zunge und Champignons.

Aïgo bouido: Wie Ail (Soupe à l'); Einlage: Die Brotschnitten mit gehackter Petersilie.

Aïgo saou (Soupe): Fischbouillon mit Knoblauch und aromatischen Kräutern; Einlage: Poschirte Fischfilets und gepfefferte, in Oel gebackene Brotschnitten.

Ail (Soupe à l'): Knoblauchbrühe, hergestellt aus Wasser, Knoblauch, Salbei, Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer; Einlage: Brotschnitten, bestrichen mit Parmesankäse, im Ofen erweichen lassen und mit Oel bespritzen.

Ailerons (Consommé aux): Hühnerbouillon; Einlage: Ausgelöste, mit Farce gefüllte Hühnerflügelspitzen.

Ajo Blanco: Mandeln und Knoblauch gestossen, vermischt mit Oel, mit Wasser verdünnt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Brotwürfeln vermischt und kalt servirt. (Spanisch).

Albigeoise (Soupe à l'): In einem irdenen Topf mit Wasser angesetzt und gekocht: Rindfleisch, Schinken, Kalbsfüsse, Gansfleisch, Rauchwurst, weisse Bohnen und blätterig geschnittene Suppengemüse.

Albion (Potage): Hühnerbouillon mit Tapioca; Einlage: Klösse mit Gansleberpüree, nudelig geschnittene Hahnenkämme, Spargelspitzen und Trüffeln.

Albion (Potage): Fastensuppe: Fischbouillon mit Tapioca; Einlage: Klösse vermischt mit Hummer, nudelig geschnittene Trüffeln.

Alénois (Soupe à l'): Vermischte Kartoffel- und Brunnenkressepüree.

Alexandra (Consommé à l'): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Farcenocken, nudelig geschnittene Hühnerbrust und Kopfsalat.

Algérienne (Purée à l'): Vermischte Püreesuppe von Artischocken und Grundbirnen (Pataten); Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Alsacienne (Consommé à l'): Bouillon mit Schinkengeschmack; Einlage: Kartoffelscheiben, grob geschnittener Porree, Sauerkraut und Brotschnitten.

Ambassadeur (Potage à l'): Vermischte Püreesuppe aus Sauerampfer, grünen Erbsen und Salat; Einlage: Reis.

Ambassadeurs (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Würfelig geschnittenes Hühnerfleisch, Champignons und Eierstich mit Trüffelpüree.

Ambassadeurs (Crème des): Hühnerpüreesuppe vermischt mit grünem Erbsen- und Reispüree; Einlage: Gehackter Sauerampfer.

Ambassadrice (Consommé à l'): Hühnerbouillon; Einlage: Nudelig geschnittene Hühnerbrust, Pilze und Eierstich in drei Farben (mit Trüffel-Tomaten- und grünem Erbsenpüree).

Ambassadrice (Crème à l'): Püreesuppe von grünen Erbsen vermischt mit Salatpüree und Sauerampferpüree; Einlage: Grüne Erbsen.

Americaine (Potage à l'): Püree von Tomaten, und Krebsen mit Tapioca; Einlage: Würfelig geschnittene Krebsschwänze.

Ancienne (Consommé à l'): Hühnerbouillon; Einlage: Geröstete Brotscheiben bestrichen mit Béchamelsauce vermischt mit Parmesankäse, im Ofen gebräunt.

Andalouse (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Nudelig geschnittene Tomaten und Brotschnitten.

Andalouse (Potage à l'): Passirte Reissuppe mit Rahm und Ei: mit einem Ring aus Tomatensauce dekorirt.

Andalouse (Crème à l'): Tomaten- und Zwiebelpüree mit Béchamelsauce; Einlage: Nudelige, süsse Pfefferschoten, geschwungene Tomatenwürfeln und Reis.

Anguille (Soupe d'): Aalsuppe: Zwiebeln und Porree mit Butter anlaufen lassen und kleine Stücke Aal darin braten: mit Mehl und Cayennepfeffer bestäuben, mit Bouillon und Weisswein begiessen, mit Rahm und Ei binden; Einlage: Aalstücke und angebratene Zwiebelringe.

Ardennaise (Potage â l'): Pürees von Krammetsvögeln und Linsen mit Wachholdergeschmack; Einlage: In Sirup eingelegte Johannisbeeren und Krammetsvögelfleisch.

Ardennaise (Potage à l'): Fasanpüreesuppe gebunden mit Rahm und Eigelb, verdickt mit Püree von in Wein gekochten roten Bohnen; Zusatz von einigen Tropfen Portwein; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Aremberg (Consommé à la d'): Bouillon; Einlage: Kugelförmige Karotten, weisse Rüben, Erbsen, Perles du Japon und Kerbelkraut.

Argenté (Potage): Kartoffelpüreesuppe mit Tapioca.

Argenteuil (Velouté à l'): Spargelpüreesuppe gebunden mit Rahm; Einlage: Spargelspitzen.

Arlequin (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Verschieden gefärbte Hühnerfarceklösse. (Auch Fadennudeln).

Artois (Velouté à la d'): Velouté mit Püree von weissen Bohnen; Einlage: Gedünstete Gemüsewürfeln.

Aubergines (Crème d'): Eieräpfelpüreesuppe; Einlage: Gedünstete Würfeln von Eieräpfeln.

Aulagnier (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Grüne Erbsen und nudeliger Kohl.

Aurore (Consommé à l'): Sehr dünne Tapiocasuppe gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Nudelig geschnittene Hühnerbrust.

Auvergnate (Soupe à l'): In einem irdenen Topf mit Wasser angesetzt und gekocht: Schweinskopf, Kohl, Porree, Karotten, weisse Rüben und Linsen.

Bagration gras (Potage): Kalbfleischpüree gebunden mit Veloutésauce, Rahm, Ei und Butter; Einlage: Maccaroni; geriebener Parmesankäse extra.

Bagration maigre (Crème): Fastensuppe; Gebundene Fischbouillon; Einlage: Seezungenfilets und Fischfarceklösse mit Krebsbutter.

Baigneuse (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Gefüllter Kopfsalat.

Balmoral (Potage): Falsche Schildkrötensuppe mit geschnittenen Kalbsfüssen.

Balvais (Crème): Grüne Erbsenpüreesuppe mit grob geschnittenen Gemüsen.

Balzac (Crème): Gerstenschleimsuppe mit Sellerie-geschmack; Einlage: Nudeliger Sellerie u. Porree.

Bavière (Potage à la): Linsenpüreesuppe mit geschnittener Bratwurst.

Béarnaise (Garbure): In einem irdenen Topf mit Wasser angesetzt und gekocht: Gansfleisch, weisse Rüben, Kohl, Kartoffeln, weisse und grüne Bohnen; Diese Gemüse auf einer Platte angerichtetet, aber jede Gattung separiert; mit Brotscheiben, welche mit geriebenem Käse und Béchamelsauce bestrichen wurden, bedeckt und Bouillon übergossen, gedünstet.

Beaucaire (Soupe à la): Streifig geschnittener Kohl, Sellerie und Porre in Butter angeröstet, in Bouillon mit blätterig geschnittenen Hühnermägen, Hühnerlebern und Rollgerste; gerieb. Schweizerkäse extra.

Beaufort (Crème): Wildpüreesuppe mit Wurstscheiben und Hasenfleisch.

Beauharnais (Crème à la): Gerstenschleimsuppe mit Krebsschwänzen und rot gefärbten Klössen.

Beeftea (Rindfleischessenz): Rohes, gehacktes Rindfleisch in hermetisch geschlossenem Gefäss mit sehr wenig Suppe ausgekocht; nur die Flüssigkeit in Tassen serviert.

Belge (Potage): Kohlsprossenpüreesuppe gebunden mit Rahm und Eigelb.

Belle fermière (Consommé à la): Kräftige Rindsuppe; Einlage: Fein geschnittener Kohl und grüne Bohnen, Teigflecken.

Bergère (Consommé à la): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Spargelspitzen, Pilze, Estragon und Kerbelkraut.

Berchoux (Consommé à la): Wildbrühe; Einlage: Eierstich mit Kastanienpüree und Wachtel geschmack, Wachtelfleisch, Trüffeln und Pilzen.

Berny (Consommé à la): Bouillon mit Ei gebunden; Einlage: Gebackene, erbsengrosse Kugeln aus Kartoffelpüree vermischt mit Trüffeln und Mandeln; Kerbelkraut.

Biersuppe: Ein wenig kaltes Bier vermischt mit Butter, Zucker und Mehl; unter fortwährendem Rühren wird kochendes Bier hiezugegeben; Einlage: Brotcroûtons.

Bisque (Potage): Krebssuppe mit Weisswein, Rahm und Eigelb; Einlage: Krebsschwänze.

Bisque à la Marinière: Hummerpüreesuppe; Einlage: Fischfarceklösse.

Bisque à la Périgord: Krebssuppe mit Krebsschwänzen, Gansleberstückchen, Hühnerfarceklössen und Trüffelscheiben.

Bisque à la Princesse: Krebssuppe mit Krebsschwänzen und Hühnerbrust.

Bloum (Potage): Gemüsepüreesuppe mlt Kerbelkraut; Brotcoûtons.

Bohémienne (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich mit Gansleberpüree, erbsengrosse, gebackene Krapferln aus Brandteig.

Boïeldieu (Consommé à la): Mit Eigelb leicht gebundene Hühnerbouillon; Einlage: Klösse mit Gansleberpüree, mit Hühnerpüree und mit Trüffelpüree; klein geschnittenes Hühnerfleisch.

Boïeldieu (Velouté à la): Hühnervelouté; Einlage: Farcenocken mit Trüffel-, mit Gansleber- und mit Hühnerpüree.

Bonne femme (Consommé à la): Bouillon mit darin gekochten Kartoffeln, nudeligen gelben Rüben, Zwiebeln, Porree und geröstetem Weissbrot.

Bonne Femme (Soupe à la): Kartoffeln und Porree in Butter angeröstet, mit Milch verdünnt; Einlage: Runde, geröstete Brotscheiben.

Bonvalet (Purée): Kartoffel-Lauch- und weisse Rübenpüree gebunden mit Rahm, Ei und Butter; Einlage: Grüne Erbsen, Bohnen, Karotteneierstich.

Boréły (Veloute à la): Fischvelouté; Einlage: Fischfarceklösse und poschirte Muscheln.

Boronia: Vermischte Tomaten-, Auberginen- und Kürbispüreesuppe mit Knoblauch; Einlage: Rote, süsse Pfefferschoten und in Oel geschwungener Kümmel. (Spanisch).

Borscht, auch Borscz: Bouillon verkocht mit Saft von roten Rüben; Einlage: Speck, Wurstscheiben, nudelig geschnittene Gemüse, rote Rüben und Raviolen gefüllt mit Haschee. (Polnisch).

Borscz à la Tsarine: Bouillon von Rind, Ente und Pöckelfeisch; Einlage: Scheiben von geräucherter Wurst, würfeliges Rindfleisch, Entenfleisch, Pöckelfleisch und Gemüse; Saurer Rahm extra servirt. (Russisch).

Borschtok: Bouillon mit Entengeschmack, verkocht mit dem Saft von roten Rüben, gewürzt mit Cayennepfeffer. (Russisch).

Botwinja: Sauerampferpüree vermischt mit Spinatpüree, verdünnt mit saurem Weisswein; Einlage: Lachsforelle, Gurken, Gemüse, Zwiebeln und Dillenkraut alles streifig geschnitten. Kalt servirt geriebener Meerrettig extra (Russisch).

Botzaris: Hammelbouillon verdickt mit Erbsenpüree; Einlage: Hammelwürfeln, Gemüsewürfeln und Reis. (Griechisch).

Bouchère (Consommé à la): Bouillon: Einlage: Grob geschnittener Kohl und Markscheiben.

Bouillabaisse: Fischbouillon mit verschiedenen, darin gekochten Fischen, Muscheln, Hummer; stark gewürzt mit Safran.

Bouquetière (Consommé à la): Bouillon: Einlage: Ausgestochene Karotten, weisse Rüben, grüne Bohnen und Erbsen, Spargelspitzen.

Bouquetière: (Potage à la): Dünne Tapiocasuppe mit kleinwürfeligen Gemüsen.

Bourbon (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Sago, Kerbelblätter und rund ausgestochene Gansleberfarce, dekorirt mit einer Lilie aus Trüffeln.

Bourdaloue (Velouté à la): Reisschleimsuppe gebunden mit Rahm; Einlage: Eierstich in vier Farben: Karotten (rot), Hühnerpüree (weiss), Spinat (grün), Bohnen (gelb).

Brabançonne (Potage à la): Fischbouillon verdickt mit Tomaten, gebunden mit Eigelb; Einlage: Poschirte Austern und Eierstich von Fisch.

Brabançonne (Soupe): Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Porree, weisse Rüben und geschnittene Endivien in Butter angeröstet, mit Milch und Butter verdünnt; Einlage: Zerbröckelte Brüsseler Bisquits.

Bragance (Consommé à la): Bouillon, Einlage: Eierstich in 4 Farben, gedünstete Gurkenkugeln, Perles du Japon und Kerbelkraut.

Brésilien (Soupe): Blätterig geschnittene Suppengemüse mit gehacktem Speck angeröstet, vermischt mit gehackten, geschwungenen Tomaten und Bouillon; gebunden mit Püree von schwarzen Bohnen; Reis als Beilage.

Bressane (Crème): Kürbispüree mit Béchamelsauce und Milch, gebunden mit Rahm und Butter; Einlage: Geschnittener Nudelteig.

Bretonne (Consommé à la): Rindsuppe mit darin gekochtem Porree, Sellerie, Zwiebeln, Pilzen und Kerbelkraut.

Bretonne (Velouté à la): Vermischte Püreesuppe von weissen Bohnen, Lauch, Zwiebeln und Tomaten, gebunden mit Rahm; Einlage: Porree und Pilze.

Brieux (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Sago, Trüffelwürfeln und Eierstich mit Hühnerpüree und Pistazienbutter.

Brighton (Consommé à la): Bouillon mit Xérèsgeschmack; Einlage: Kalbskopf, Gemüse und Klösse.

Brillat-Savarin (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Farceklösse gefüllt mit Kalbsmilchner und Zwiebelpüree.

Bristol (Potage): Grüne Erbsenpüreesuppe legiert mit Rahm; Einlage: Nudelig geschnittene Gemüse mit Sauerampfer und Kerbelkraut.

Britannia (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Farceklösse mit Gansleberpüree, nudelige Trüffeln, Spargelspitzen und roter, dreizackiger Eierstich.

Britannia (Potage à la): Fischbouillon gebunden mit Pfeilwurz (Arrow-root); Einlage: Eierstich mit Hummerbutter.

Brunoise (Consommé): Bouillon mit kleinwürfeligen, gedünsteten Gemüsen.

Brunoise à l'Italienne: Bouillon mit kleinwürfeligen, gedünsteten Gemüsen, ausgestochenen Kohlblättern, Salatblättern und Nudeln; Parmesankäsee extra.

Buséga auch Busecca: Bouillon; Einlage: Gehackte Kaldaunen (Kuttelfleck), Porree und zerdrückte Tomaten. (Spanisch).

Calia auch Kalia: Hühnerbouillon mit Geschmack nach braunen Gurken (Agoursis); Einlage: Ausgestochene, gedünstete Karotten, Sellerie, Petersilienwurzeln und blätterig geschnittene Hühnerbrust. (Russisch).

Calabrais (Potage): Vermischte, weisse Bohnen- und Sauerampferpüreesuppe; Einlage: Reis.

Camaro: Huhn mit Wasser, Reis, Zwiebeln, Petersilie, Tomaten und Gewürzen in einem irdenen Topf langsam gar werden lassen; Alles zusammen servirt. (Brasilianisch).

Cambacérès (Consommé à la): Vermischte Püreesuppe von Krebsen, Huhn und Taube; Einlage: Klösse mit Krebsbutter, mit Hühner- und mit Taubenfarce.

Cambacérès (Potage à la): Hühnerveloutésuppe mit Tauben- und Anisgeschmack; Einlage: Nocken aus Taubenfarce, gefüllt mit geschnittenen Krebsschwänzen vermischt mit Béchamelsauce.

Cambyse (Potage): Fischbouillon mit Austernwasser, verdickt mit Rahm, Eigelb und Champignonpüree; Einlage: Raviolen gefüllt mit Austern, hartem Eigelb und Pilzen.

Camélia (Crème à la): Hühnerbouillon verdickt mit Tapioca und Erbsenpüree; Einlage: Nudeliger Porree und Hühnerbrust.

Camino (Consommé à la): Ein dünnflüssiger Teig aus Mehl, Wasser, Eiern und geriebenem Käse in eine Hühnerbouillon eingetropft.

Campbell (Potage à la): Weisse Einmachsuppe mit Fischessenz und Currypfeffer; Einlage: Würfelig geschnittene Seezunge gewürzt mit Currypfeffer.

Cancalaise (Consommé à la): Fischbouillon gebunden mit Ei; Einlage: Poschirte Austern, Fischfarceklösse und Fischschnitten.

Cancalaise (Potage à la): Fischpüreesuppe mit poschirten Austern und Fischfarceklössen.

Canneloni: Bouillon gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Dicke, eingekerbte Makkaroni; geriebener Parmesankäse extra. (Italienisch).

Capelletti (Consommé): Pot-au-feu-Suppe mit Extraeinlage von hutförmigen, mit Hühnerpüree, Mark, Hirn und Parmesan gefüllten Teigflecken. (Italienisch).

Capri (Potage): Wildpüreesuppe; Einlage: Streifig geschnittenes Wachtelfleisch und Hahnenkämme.

Capucin (Consommè à la): Bouillon verdickt mit Spinatpüree, gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Krapfen aus Brandteig gefüllt mit Hühnerpüree.

Carême (Consommé à la): Bouillon aus Kalb und Huhn; Einlage: Blätterig geschnittene Karotten, weisse Rüben, Porre, Spargelspitzen, ausgestochener Kopfsalat und geröstete Brotwürfeln.

Cardinal (Velouté à la): Fischpüreesuppe mit Rahm und Hummerbutter; Einlage: Eierstich mit Hühnerpüree, kreuzförmig ausgestochen.

Carlton (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Eierstich, Klösschen und Profiterollen.

Carmélite (Consommé à la): Fischbouillon gebunden mit Pfeilwurz (Arrow-root); Einlage: Poschirte, ausgestochene Fischfarce und Reis.

Carmélite (Velouté à la): Fischvelouté; Einlage: Fischfarceklösse und poschirte Fischstreifchen.

Carmen (Consommé à la): Bouillon gefärbt mit Tomaten; Einlage: Reis, würfelige Tomaten und Kerbelblätter.

Carmen (Velouté): Tomatenpüree mit Veloutésauce, Rahm, Butter, Reismehl und Ei; Einlage: Reis, nudeliger Schinken und Eierstich mit Tomaten.

Carnegie (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Raviolen mit gehacktem Kalbfleisch, Trüffeln, Kerbel und Estragon.

Caroline (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerbrust und Reis oder Reis-Eierstich.

Caroline (Velouté à la): Hühnervelouté mit Reismehl; Einlage: Reis und Eierstich mit Reispüree und Mandelmilch.

Castellane (Consommé à la): Schnepfenbouillon; Einlage: Linsen, Eierstich mit Schnepfengeschmack, Schnepfenfleisch und Schnitten von harten Eiern.

Célestine (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Mit Hühnerfarce belegte, rund ausgestochene, nicht gezuckerte Pfannkuchen. (Fridatten).

Cérès (Crème): Vermischte Kartoffel- und Grünkernpüree, mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Kerbelblätter und Würfelcroûtons.

Cerises (Soupe aux): Gestossene, saure Kirschen in Wasser, Wein und Zucker gekocht; passiren und mit Kartoffelmehl verdicken; Einlage: Angezuckerte, glacierte Brotschnitten und gekochte Kirschen. (Deutsch).

Chabrillan (Crème): Tomatenpüree mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Fadennudeln.

Champénoise (Potage): Kartoffelpüreesuppe mit Rahm und Butter; Einlage: Nudelig geschnittene, gedünstete Gemüse.

Chancelière (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Nudelig geschnittene Trüffeln, Champignons, rote Rüben, Hühnerfleisch und Eierstich mit Erbsenpüree.

Chanoinesse (Velouté à la): Fischpüreesuppe mit Krebsbutter und Rahm; Einlage: Poschirte Fischmilchner (Beuschl).

Chantilly (Potage à la): Linsenpüreesuppe mit Béchamelsauce und Milch; mit Schlagsahne verbessert; Einlage: Würfelcroûtons.

Chantilly (Potage): Vermischte Salat- und Erbsenpüree; Einlage: Reis oder geröstete Brotwürfeln.

Charley (Potage): Tapiocasuppe; Einlage: Spargelspitzen, Kerber und ein poschirtes Ei.

Charlotte (Crème): Kartoffel-Lauch- und Kressepüree mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Charolaise (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Kleine, glacierte Zwiebeln, ausgestochene Karotten, gefüllter Kohl und gedämpfter Ochsenschwanz.

Chartreuse (Consommé à la): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Geschwungene Tomatenwürfeln und Raviolen mit Gansleberpüree, mit Champignonpüree und mit passiertem Spinat.

Chartreuse (Velouté à la): Hühnervelouté; Einlage: Raviolen mit Spinatpüree, mit Gansleberpüree- und Champignonpüree.

Chasseur (Consommé): Bouillon mit Wildgeschmack; Einlage: Streifig geschnittener, gedünsteter Porre, Wildfleisch und Profitenrollen gefüllt mit Wildfarce.

Chasseur (Crème): Wildpüreesuppe; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Châtelaine (Consommé à la): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Eierstich mit Zwiebelpüree und Eierstich mit Champignonpüree.

Châtelaine (Purée à la): Zwiebelpüreesuppe; Einlage: Farcenocken und grüne Erbsen.

Cherville (Potage à la): Kaninchenpüreesuppe; Einlage: Nudelig geschnittene Trüffeln, Morcheln und Kaninchenfleisch.

Chesterfield (Consommé à la): Braune Bouillon mit Sherry; Einlage: Hühnerfarceklösse vermischt mit gehackten Trüffeln.

Chesterfield (Potage): Kalbsvelouté mit gedünstetem Kalbschwanz.

Cheveux d'Ange: (Bouillon mit sehr feinen Fadennudeln.

Chevreuse (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Rund ausgestochener Eierstich mit Gries, Eierstich mit Hühnerpüree, nudelig geschnittene Hühnerbrust und Trüffeln.

Chevreuse (Velouté à la): Hühnervelouté mit passirtem Gries und Kerbelkraut; Einlage: Hühnerfleisch und nudelige Trüffeln.

Chevrière (Purée): Kartoffel-Lauch- und Kräuterpüree mit Kräuterbutter: Einlage: Gebackene Kartoffelcroûtons.

Chicago: Vermischte Hummer- und Tomatenpüree; Einlage: Perlgraupen, zerdrückte, geschwungene Tomaten und Reiscroquetten mit Hummer.

Chicago (Crème): Tomatenpüreesuppe mit Estragongeschmack gebunden mit passirten Japaner Perlen; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Chicken-Broth: Bouillon mit darin gekochtem Huhn. (Englisch).

Chiffonnette (Consommé): Bouillon; Einlage: Sauerampferblätter, Kopfsalat und Kerbelblätter, blanschiert und mit der Hand zerkleinert.

Choiseul (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Spargelspitzen und Eierstich.

Choiseul (Crème): Sauerampfer- und Linsenpüree mit Wildgeschmack; Einlage: Reis.

Choisy (Crème): Salatpüree mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Würfelcroûtons.

Chop-soly: In einem irdenen Gefäss mit Wasser angesetzt und gekocht: Huhn, Speck, Zwiebeln, Rüben, Bohnen, Champignons, junges Bambusrohr und Gewürze. (Chinesisch).

Chotodriece: Saft von sauren Gurken gekocht mit Sauerteig, erkaltet, vermischt mit saurem Rahm und harten Eiern, roten Rüben, Gurkenwürfeln, Krebsschwänzen, gehacktem Dillenkraut und Schnittlauch. (Polnisch).

Claire Fontaine (Velouté): Kresse- und Kartoffelpüree mit Veloutésauce und Butter; Einlage: Kartoffelwürfeln und Kresse.

Clam Soup: Muscheln poschirt in Weisswein und Muschelwasser; mit gekochtem Reis im Mörser gestossen, passirt und mit Fischbrühe verdünnt; mit Cayennepfeffer, geriebener Muskatnuss und Salz würzen. (Amerikanisch).

Clam Soup: Kartoffelstückchen in Milch gekocht; das Püree gebunden mit gekneteter Butter, gewürzt mit Pfeffer und Salz; Einlage: poschirte, entbärtete Muscheln. (Amerikanisch.)

Clamart (Purée): Püree von grünen Erbsen; Einlage: Geröstete Brotschnitten.

Clémentine (Crème): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Roter, grüner und weisser Eierstich.

Clermont (Consommé à la): Bouillon; Einlage; Gebackene Zwiebelringe.

Clermont (Purée à la): Zwiebel-Sellerie- und Kastanienpüree mit Milch; Einlage: Nudelteigflecken und gehackene Zwiebelringe.

Cock ò leekie: Bouillon mit darin gekochtem Huhn, sehr grob geschnittenem Porree und Reis. (Schottisch).

Cocido = Olla Podrida, siehe dieselbe.

Colbert (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Ausgestochene Wurzelgemüse und ein poschirtes Ei.

Colombine (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengross ausgestochene Karotten, weisse Rüben, streifig geschnittenes Taubenfleisch und ein poschirtes Taubenei.

Colombine (Velouté à la): Hühnervelouté mit Anis- und Taubengeschmack; Einlage: Nudeliges Taubenfleisch und Klösschen mit Taubenfarce.

Compiègne (Potage): Vermischte Püree von weissen Bohnen, Sauerampfer und Kerbel; Einlage: Geröstete Brotwürfeln und geschnittener Sauerampfer.

Comtesse (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden; Einlage: Spargelspitzen, ausgestochener Salat, flache Hühnerfarceklösse dekorirt mit einer Krone.

Comtesse (Crème): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Grüne Erbsen oder ausgestochener Kopfsalat.

Comtesse (Velouté à la): Spargelvelouté; Einlage: Gedünstete Spargelspitzen und kleine, geröstete Brotwürfeln.

Condé (Crème): Püreesuppe von grünen Bohnen.

Condé (Crème): Püree von roten Bohnen gekocht in Rotwein, gebunden mit Béchamelsauce; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Conti (Purée): Linsen-, Aromaten- und Speckpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln und Kerbelblätter.

Conti à la Clermont (Crème): Linsenpüree; Einlage: Gebackene Zwiebelringe und geschnittener Suppenteig.

Cormeilles (Purée): Vermischte Püreesuppen von Kartoffeln und grünen Bohnen; Einlage: In schiefe Vierecke geschnittene grüne Bohnen.

Côte d'Azur (Potage): Tomatenpüreesuppe mit Obers; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Courbet (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengrosse Brandteigkrapfen, Maccaroni und Eierstich mit Hühnerpüree.

Crécy (Consommé): Bouillon; Einlage: Streifige Karotten und rosa gefärbter Eierstich.

Crécy (Purée): Karottenpüreesuppe; Einlage: Reis oder geröstete Brotwürfeln.

Crécy (Garbure): Starke Bouillon; Extra servirt: Brotscheiben bestrichen mit sehr fein geschnittenen, in Butter angerösteten, mit Käse vermischten Karotten; gratiniren: Mit Bouillon übergiessen und dünsten.

Crème: Sammelname für diejenigen Schleimsuppen, zu welchen folgende Bestandteile verwendet werden: Nicht gebundene Béchamelsauce vermischt mit dem betreffendem Püree, Milch und Bouillon (bei Fischschleimsuppen mit Fischbouillon); mit Obers aufgezogen.

Cressonnière (Potage): Vermischte Püree von Kartoffeln und Kresse, gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Christiana (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Erbsengrosse Brandteigkrapfen gefüllt mit Kastanienpüree.

Christophe Colomb (Consommé à la): Bouillon gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Hühnertarceklösse.

Croûte-au-pot: Bouillon; Einlage: Grobgeschnittene, überkochte Karotten, weisse Rüben, Porree und Kohl. Weissbrotscheiben in geschmolzene Butter getaucht und in der Röhre getrocknet.

Croûte-au-pot à l'Ancienne: Hühnerbouillon; Einlage: Grobgeschnittene überkochte Karotten, weisse Rüben, Porree und Lauch; geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit dicker Béchamelsauce, vermischt mit Parmesankäse und Cayennepfeffer, gratinirt.

Cucido: In einem irdenem Topf Wasser angesetzt und gekocht: Huhn, Rindfleisch, Kohl, Kichererbsen; vor dem Servieren einige Scheiben geräucherte Wurst hiezugeben; Reis extra serviren. (Portugiesisch).

Cultivateur (Consommé): Bouillon mit blätterig geschnittenen Gemüsen und gerösteten Weissbrotschnitten.

Cultivateur (Soupe): Würfelige Kartoffeln, Karotten, weisse Rüben, Porree, Zwiebeln und Speck in Butter angeröstet und mit Bouillon aufgefüllt.

Cussy (Potage à la): Wildbrühe gebunden mit Eigelb; Einlage: Farceklösse mit Rebhuhnpüree, Klösse mit Kastanienpüree, Trüffelscheiben und streifig geschnittenes Rebhuhnfleisch.

Cyrano (Consommé): Bouillon; Einlage: Entenfarceklösse; Parmesankäse extra.

Czar (Crème du): Haselhuhnpüree- und Kastanienpüreesuppe gebunden mit Gansleberpüree, Rahm, Ei und Butter.

D'Artois (Crème): Püreesuppe von weissen Bohnen; Einlage: Streifig geschnittene Gemüse.

Dame Blanche (Consommé à la): Leicht gebundene Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerfleisch, hartes, nudelig geschnittenes Eiweiss und Eierstich mit Mandelmilch versetzt.

Danoise (Potage à la): Püree von Artischoken und Ente mit Marsalageschmack; Einlage: Nocken mit Entenfarce und streifig geschnittene Pilze.

Dante (Consommé à la): Bouillon nit Geschmack von Tauben; Einlage: Streifig geschnittene Zunge und Trüffeln, Farceklösse mit Safran gefärbt.

Darblay (Potage) Kartoffelpüreesuppe; Einlage: Nudelig geschnittene Suppengemüse und Kerbelblätter.

Demidoff (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Nocken aus Hühnerfarce mit fein gehackten Kräutern; erbsengross ausgestochene Karotten und weisse Rüben, grüne Erbsen und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Demidoff (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Ausgebohrte Trüffelkugeln gefüllt mit Hühnerpüree.

Demidoff (Velouté à la): Regenpfeiferpüreesuppe mit Gansleberpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Derby (Velouté à la): Zwiebelvelouté mit Reismehl und indischem Pfeffer; Einlage: Reis, erbsengrosse Trüffeln und Klösse mit Gansleberfarce.

Deslignac (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Rund ausgestochener Eierstich, gefüllter Salat und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Diablotins (Consommé aux): Bouillon; Einlage: Geröstete Brotscheibchen belegt mit dicker Sauce

Béchamel vermischt mit geriebenem Parmesankäse und Cayennepfeffer (gratinirt).

Diane (Consommé à la): Wildbrühe mit Madeirageschmack; Einlage: Halbmondförmige Wildfarce und halbmondförmige Trüffeln.

Diane (Potage) Rebhühnerpüreesuppe mit Madeira; Einlage: Halbmondförmiger Eierstich mit Rebhühnerpüree und ebensolche Trüffeln.

Dieppoise (Velouté à la): Fischvelouté mit Lauchpüree und Champignongeschmack; Einlage: Crevettenschwänze und Muscheln.

Diplomate (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Blätterig geschnittene Hühnerfarce und streifig geschnittene Trüffeln.

Dolgoruki (Potage à la): Hühner-, Zwiebel- und Schinkenpüree gebunden mit Ei; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch.

Don Carlos (Consommé): Bouillon; Einlage: Eierstich, gedünstete Tomaten, Reis und Kerbelkraut.

Don Miguel (Consommé): Wildbrühe; Einlage: Wildfarceklösse und Eierstich.

Doria (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich, Spargelspitzen und Hühnerfarceklösse.

Doria (Consommé): Bouillon; Einlage: Rund ausgestochene Karotten und Gurken, kleine Profiterollen gefüllt mit Gansleberpüree.

Douglas (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Poschirte Kalbsmilchner (Bries), Spargelspitzen und würfelig geschnittene Artischokenböden.

Doyen (Crème à la): Hühnercrèmesuppe mit Erbsenpüree; Einlage: Hühnerfarceklösse und grüne Erbsen.

Dubarry (Consommé à la): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Reis, Blumenkohl und Eierstich mit Blumenkohlpüree.

Dubarry (Crème à la): Blumenkohlpüreesuppe; Einlage: Poschirter Blumenkohl in kleinen Bouquets und geröstete Brotwürfeln.

Dubelley (Potage à la): Salatpüreesuppe vermischt mit Tapioca.

Duchesse (Crème): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Spargelspitzen und würfelige Trüffeln.

Dufferin (Consommé à la): Fischbrühe; Einlage: Fischfarceklösse gewürzt mit Currypfeffer, Reis und streifig geschnittener Fisch.

Dumont (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittener Kohl, Zunge und Pilze.

Dunkerque (Velouté à la): Kartoffel-, Lauch- und Blumenkohlpüree mit Veloutésauce und Butter; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Duperré (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengrosse, gedünstete weisse Rüben und Karotten, Farceklösschen und geröstete Brotschnitten.

Durham (Potage à la): Hühnerpürressuppe; Einlage: Farceklösse mit Spinat, mit Hummerbutter und mit Eiern gefärbt.

Duse (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengrosse Hühnerfarceklösse vermengt mit Tomatenpüree, fein geschnittener Suppenteig.

Écossaise (Consommé à l'): Hammelbouillon; Einlage: Würfelig geschnittenes Hammelfleisch, ebensolche Gemüse und Rollgerste.

Écossaise (Potage à l'): Hühnerpüreesuppe: Einlage: Würfelig geschnittene Gemüse und Rollgerste.

Écrevisses (Crème d'): Krebspüreesuppe. (Siehe Bisque).

Égyptienne (Purée à l'): Püreesuppe von Porree und Zwiebeln vermischt mit passirtem Reis; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Égyptienne (Potage à l'): Linsenpüreesuppe mit gehacktem Schinken und Croûtons.

Élisa (Potage): Hühnerveloutésuppe; Einlage: Nudeliger, gedämpfter Sauerampfer und Kerbelkraut.

Élisabeth (Consommé): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittener, blanschirter Porree, Würfeln von Artischokenböden und Fadennudeln; geriebener Parmesankäse extra.

Épicuriens (Consommé des): Hühnerbouillon; Einlage: Streifig geschnittene Mandeln und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Erbssuppe: Weisse Suppe vermischt mit Erbsenpüree; Einlage: In Suppe gekochte, geschnittene Schweinsohren und geröstete Brotwürfeln. (Deutsch).

Ésaü (Purée): Linsenpüreesuppe; Einlage: Reis oder gekochte Linsen.

Ésaü (Crème): Drei Teile Hühnerpüree vermischt mit einem Teil Sellerie- und einem Teil Morchelpürre; Einlage: Kleine Profiterollen gefüllt mit Gansleberpüree.

Ésterel (Potage à l'): Püreesuppe aus weissen Bohnen; Einlage: Fadennudeln und gedünsteter Kürbis.

Excelsior (Velouté): Gerstenvelouté mit grünem Spargelpüree; Einlage: Gerste.

Fanchonnette (Consommé): Hühnerbouillon mit passirtem Tapioca leicht gebunden; Einlage: Getrüffelte Pfannkuchen bestrichen mit Hühnerfarce.

Fanchette (Potage): Hühnerveloutésuppe vermischt mit Spargelpüree; Einlage: Grüne Erbsen, gedünstete Salatblätter gefüllt mit Hühnerfarce, zu Rollen geformt und in Scheiben geschnitten.

Faubonne (Potage): Püree von weissen Bohnen; Einlage: Nudelig geschnittene Suppengemüse und Kerbelblätter.

Fausse Tortue: auch Mock-turtle genannt: Falsche Schildkrötensuppe; Zubereitung wie bei Tortue angegeben, gekochter, geschnittener Kalbskopf anstatt dem Schildkrötenfleisch.

Favorite (Crème): Hühnerpüree vermischt mit Spargelpüree; Einlage: Spargelspitzen und Eierstich mit Hühnerpüree.

Favorite (Consommé à la): Leicht gebundene Hühnerbouillon; Einlage: In Trüffeln panirte Farceklösse, Artischockenwürfeln, Champignons und Kerbelkraut.

Fermière (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittene Gemüse und Fadennudeln oder Kartoffelscheiben.

Fermière (Soupe à la): Gemüsepüreesuppe mit geschnittenem Kohl und Scheiben von geröstetem Schwarzbrot.

Filateur (Consommé): Bouillon; Einlage: Sehr dünne Teignudeln.

Finnische Suppe: Bier gekocht mit zerdrücktem Zwieback, Butter, Mandeln, Zimmt, Zucker und gehackter Zitronenschale; vermischt mit Eigelb. (Finnisch).

Fischbeuschlsuppe: Streifig geschnittene Gemüse, Zwiebeln, in Wasser halb weich gekocht mit Zugabe von Essig, Pfeffer und Petersilbüschel (Bouquet garni); mit Karpfenmilchner und Rogner fertig kochen; mit brauner Mehlschwitze eindicken, mit saurem Rahm und Eigelb binden; Einlage: Karpfenmilchner in kleinen Stücken und geröstete Brotwürfeln. (Oesterreichisch).

Flamande (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Würfelig geschnittener Eierstich mit Kohlsprossenpüree und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Flamande (Purée à la): Kohlsprossenpüreesuppe vermischt mit Kartoffelpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Floréal (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsen, weisse Rüben, Karotten, Spargelspitzen, Kerbel und Farceklösse mit Pistazienbutter.

Florentine (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: 3 verschiedene Farceklösse: mit Hühnerpüree, mit Zungenpüree und mit Tomatenpüree.

Florentine (Crème): Spinatpüreesuppe; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Fontanges (Potage): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Streifig geschnittener Sauerampfer und Kerbelblätter.

Française (Consommé à la): Hühnerbouillon: Einlage: Gedünsteter, rund ausgestochener Kopfsalat.

Française (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerfarceklösse und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Francfortoise (Potage): Bouillon mit Wachholderbeerengeschmack und darin gekochtem, streifig geschnittenem Rothkohl; Wurstscheibchen; Parmesankäse extra.

Françillon (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Poschirtes Eigelb, Farceklösse und Kerbelkraut.

Freneuse (Potage): Püree von weissen Rüben; Einlage: Erbsengross ausgestochene weisse Rüben und geröstete Brotwürfeln.

Freneuse (Crème): Vermischte Püree von Sellerie- und weissen Rüben; Einlage: Streifig geschnittene Sellerieknollen und weisse Rüben.

Freneuse (Garbure): Wie Crécy (Garbure) mit weissen Rüben und Kartoffeln anstatt Karotten.

Frou-Frou (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Karotten, Kerbelkraut und erbsengrosse Brandteigkrapfen.

Fruits de Mer (Crème de): Fischvelouté mit Butter, Obers und Safran; Einlage: Muscheln, Crevetten, Austern.

Ganslsuppe: Flügeln, Füsse, Magen, Kopf, Hals, in Bouillon weich gekocht: diese Suppe verdickt mit Mehl und Butter; Einlage: Das Gänseklein, Blumenkohl und Markklösse.

Garbure: Kann mit einem beliebigen Gemüse gemacht werden und trägt dann den Namen des Pürees. Z. B. Garbure Crécy.

Garibaldi (Consommé): Bouillon; Einlage: Roter und grüner Eierstich.

Gascogne (Purée à la): Kartoffelpüreesuppe mit geriebenem Parmesankäse, gebunden mit Eigelb; Einlage: Nudelteigflecken gefüllt mit in Butter gedünstetem Kohl, vermischt mit Parmesan und poschirt.

Gasconne (Purée à la): Zwiebel- und Tomatenpüree; Einlage: Nudeliger Schinken und Champignons.

Gauloise (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Hahnenkämme, Hühnernieren und Eierstich mit Schinkenpüree.

Génin (Potage à la): Vermischte Püree von Karotten, Zwiebeln Porree, Tomaten, Champignons und Wachsbohnen; Einlage: Gezupfter Sauerampfer und Kerbel.

Gentilhomme (Velouté): Wildveloutésuppe mit Madeirazusatz, vermischt mit Linsen- und Schinkenpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Georges Sand (Consommé à la): Fischbrühe; Einlage: Fischfarceklösse gefärbt mit Krebsbutter, vermischt mit gehackten Morcheln; poschirte Fischmilchner.

Georgette (Purée à la): Tomatenpüree mit Karottenpüree; Einlage: Perlsago.

Germaine (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich mit Erbsenpüree und Klösse mit Hühnerfarce.

Germinal (Consommé): Bouillon mit Estragongeschmack; Einlage: Erbsen, Bohnen, Spargelspitzen und Farceklösse mit Kerbel und Estragon.

Germinal (Velouté à la): Hühnervelouté mit Estragongeschmack und Kräuterbutter; Einlage: Spargelspitzen, Hopfenspitzen und Kerbel.

Germiny (Potage): Kartoffel- und Erbsenpüreesuppe vermischt; Einlage: Streifig geschnittener Kopfsalat.

Giblet Soup: Weisse Einmachsuppe mit geschnittenem, gekochtem Ganskopf, Magen, Leber, Füssen und Gemüsen. (Englisch).

Girondine (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittene Karotten, Eierstich vermischt mit gehackten Schnecken; grosse Brotcroûtons.

Goa (Potage): Mehlschwitze (Einbrenne) mit Hühnerbouillon und Rahm aufgekocht, mit Zitronsaft geschärft, vermischt mit Kokosnussaft und geriebener Kokosnuss; Einlage: Hühnerbrust und Klösse. (Indisch).

Gombos (Consommé aux): Bouillon mit gekochtem Eibisch, Gombos (auch Gombo, Gumbo oder Okra genannt).

Gosford (Purée à la): Spargelspitzenpüreesuppe mit Tapioca.

Gounod (Crème): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Kleinwürfelig geschnittenes Hühnerfleisch.

Gourmets (Crème des): Wild- und Reispüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Grande Duchesse (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittene Hühnerbrust, Zunge und Farceklösse.

Grecque (Potage à la): Püreesuppe von grünen Erbsen vermischt mit Hammelbouillon; Einlage: Streifig geschnittene Gemüse.

Grecque (Velouté à la): Kürbis- und Tomatenpüree mit Veloutésauce und Butter; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Grenade (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Würfelig geschnittene Tomaten und Gemüse (ohne Karotten); geröstete Brottschnitten.

Grenade (Velouté à la): Hühnervelouté und Tomatenvelouté dermassen servirt, dass sich beide

nicht vermischen; Einlage: Geschwungene Tomatenwürfeln und nudeliges Hühnerfleisch.

Grenouilles (Purée des): Fischschleimsuppe; Einlage: Eierstich mit Püree von Froschschenkeln oder gekochte, geschnittene Froschschenkeln.

Grimaldi (Consommé à la): Bouillon gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Eierstich mit Tomaten und streifig geschnittene Selleriewurzeln.

Gulyas-Suppe: Würfelig geschnittenes Rindfleisch und Zwiebelringe in Schweinefett anbraten lassen; mit Mehl bestauben, mit Paprika und Majoran würzen, mit Suppe verdünnen, mit Kartoffelwürfeln vermischt kochen lassen. (Ungarisch).

Halászlé: Fischbouillon vermischt mit saurem Rahm; Einlage: Fischstücke und geröstete Brotwürfeln. (Ungarisch).

Hamburger Aalsuppe: Bouillon verkocht mit Schinkenabfällen, Gemüsen, aromatischen Kräutern und Hafergrütze; Einlage: Gekochter Aal, Aalfarceklösse; Gebackene Birnen extra servirt.

Hare Soup: Hasenpüreesuppe mit Portweingeschmack, gebunden mit Pfeilwurz (Arrow-root); Einlage: Geröstete Brotscheiben bestrichen mit Hasenfarce. (Englisch).

Hare Soup II.: Hasenpüreesuppe mit Rotwein; Einlage: Streifig geschnittenes Hasenfleisch und gebraten Speckwürfeln.

Henry IV (Poule au pot): In einem irdenen Topf mit Bouillon angesetzt und gekocht: Hühnerfleisch, Rindfleisch und blätterig geschnittene Gemüse: Weissbrotscheiben in geschmolzener Butter gefettet und in der Röhre getrocknet.

Hochepot: Bouillon mit Madeirageschmack; Einlage: Stücke von gedünstetem Ochsenschwanz, Pöckelfeisch und Gemüse.

Hodge-Podge: Hammelbouillon; Einlage: Würfeliges Hammelfleisch, Zwiebelwürfeln, Erbsen, und Salat. (Schottisch).

Hongroise (Consommé à la): Bouillon gewürzt mit Paprika; Einlage: Geschwungene Tomatenwürfeln.

Hubert (Purée à la Saint): Wildpüreesuppe mit Burgunderwein; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Hugo (Crème): Crèmesuppe von Artischocken vermischt mit Tapioca.

Hôtelière (Crème): Grüne Bohnen-, Linsen- und Kartoffelpüree gebunden mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Kerbelkraut und geröstete Brotwürfeln.

Huîtres (Velouté aux): Fischveloutésuppe mit Austernwasser; Einlage: Poschirte Austern.

Impérator (Velouté): Fasanveloutésuppe; Einlage: Farceklösse mit Gansleberpüree, Klösse mit Fasanfarce, nudelig geschnittene Trüffeln, Eierstich in Kreuzform.

Impératrice (Consommé à l'): Hühnerbouillon; Einlage: Hahnenkämme, Hühnernieren, Spargelspitzen und würfelig geschnittener Eierstich mit Hühnerpüree.

Impériale (Consommé à l'): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Erbsengross ausgestochene Artischockenböden und Trüffeln, Hühnernieren und Hühnerfarceklösse.

Impériale (Potage à l'): Passirte Reissuppe mit Tapioca; Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln.

Indienne (Velouté à l'): Velouté mit Reismehl, Zwiebelpüree und indischem Pfeffer; gebunden mit Kokosmilch und Ei; Einlage: Reis.

Infante (Consommé à l'): Extrastarke Hühnerbouillon; Einlage: Hohle Croûtons gefüllt mit Hühnerpüree.

Irma (Consommé): Bouillon; Einlage: Hühnerfarceklösse mit indischem Pfeffer, gehackten Spargelspitzen und Champignons vermischt.

Irma (Potage): Weisse Einmachsuppe gebunden mit Rahm und Ei; Einlage: Farceklösse gewürzt mit Currypulver Spargelspitzen.

Italienne (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Roter Eierstich mit Tomatenpüree und grüner Eierstich mit passirtem Spinat.

Jackson (Purée à la): Püree von im Ofen gebratenen Kartoffeln und Püree von gedünstetem Porree; mit Bouillon verdünnen, mit Rahm und Eigelb binden; Einlage: Nudelig geschnittene Trüffeln, Porree und geröstete Brotschnitten.

Jackson (Velouté à la): Kartoffel- und Wachsbohnenveloutés mit Tapioca gebunden; Einlage: Gedünsteter, nudeliger Porree.

Jacobine (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Würfelige Karotten, weisse Rüben, Trüffeln, grünen Bohnen und Erbsen.

Jambalaya: Gezuckerte Reissuppe mit Zwiebeln, Tomaten und Hühnerfleisch. (Spanisch).

Jaqueline (Consommé): Bouillon; Einlage: Erbsen, Spargelspitzen, ausgestochene Karotten und Eierstich mit Reiscrème.

Jaqueline (Velouté à la): Fischvelouté; Einlage: Erbsengross ausgestochene Karotten, Spargelspitzen, Erbsen und Reis.

Japonnaise (Velouté à la): Veloutésuppe mit passirten Japaner Perlen (Crosnes); Einlage: Japaner Perlen.

Jean Bart (Potage): Fischveloutésuppe; Einlage: Zerdrückte Tomaten, klein geschnittene Makkaroni, Fischfarceklösse und nudelig geschnittener Porree.

Jeannette (Potage): Kleinwürfelig geschnittene Kartoffeln und Porree in Butter angeröstet, mit Bouillon gekocht; vermischt mit extra in Bouillon gekochter Rollgerste und streifig geschnittenen grünen Bohnen.

Jeannette (Potage): Schwarzwurzelpüreesuppe mit Reis.

Jeanin (Potage à la): Vermischte Püreesuppen von weissen Bohnen, Porree und Karotten gebunden mit Rahm; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Jenny Lind (Consommé à la): Wildbrühe: Einlage: Geschnittenes Fleisch von Krammetsvögeln und Champignons.

Jenny Lind (Crème à la): Hühnerpüree gebunden mit Béchamelsauce; Einlage: Tapioca.

Jockey Club (Consommé): Bouillon; Einlage: Geformter Eierstich in drei Farben und Kerbelkraut.

Johore (Consommé à la): Bouillon gewürzt mit indischem Pfeffer; Einlage: Hühnerbrust und Reis.

Joinville (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich mit Karottenpüree, Eierstich mit grünen Erbsenpüree und Eierstich mit Hühnerpüree.

Joinville (Velouté d'écrevisses à la): Fischvelouté mit Krebspüree; Einlage: Krebsschwänze, Trüffel- und Champignonwürfeln.

Juanita (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Gedünstete Tomatenwürfeln und Eierstich mit Reiscrème.

Juanita (Velouté à la): Reisvelouté; Einlage: Geschwungene Tomatenwürfeln und sehr kleine Farceklösse mit hartem Eigelb vermischt.

Jubilé (Crème): Grüne Erbsenpüree mit Veloutésauce und Rahm; Einlage: Gedünstete Gemüse.

Judic (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Gedämpfter, gezupfter Kopfsalat, Kerbelkraut und Schalotten.

Judic (Velouté): Geflügel- und Salatvelouté; Einlage: Ausgestochener Salat dekorirt mit Geflügelfarce und Trüffeln.

Jules César (Consommé à la): Bouillon mit Geschmack von Haselhühnern, gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Nudelig geschnittene Haselhuhnbrust, Pilze und Trüffeln.

Julienne (Consommé): Bouillon; Einlage: In kleine Streifen geschnittene Gemüse in Bouillon gekocht.

Julienne Darblay (Potage): Kartoffelpüreesuppe mit Obers und Butter; Einlage: Streifige, gedünstete Gemüse und Wurzeln.

Jussienne (Velouté à la): Geflügelvelouté; Einlage: Hühnerfleisch.

Kalbspolet: Bouillon mit Gemüsen, gebunden mit Sahne und Ei; garnirt mit geschnittener Kalbsbrust, Reis, Erbsen und geschnittenem Salat. (Holländisch).

Kale Brose: Rindsbacken, Kohl und Hafergrütze in Rindsuppe gekocht und zusammen servirt. (Schottisch).

Kapustniak: Kohlsuppe mit Gemüsen und Schweinfleisch. (Russisch).

Kisseleff (Potage): In einem Topf mit Bouillon angesetzt und zusammen gekocht: Kalbsfüsse, Schinken, Hühnerfleisch, Kohlrüben, Karotten, Sellerie, weisse Rüben, Reis, nudelig geschnittener Kohl, Kopfsalat und Porree. (Russisch).

Kolodnik: Kalte Bouillon servirt mit Stücken von hart gekochten Eiern, Gurken, Krebsschwänzen und Störfleisch. (Polnisch).

Knödlsuppe: Kleinwürfelig geschnittenes Weissbrot in Butter anrösten, vermischen mit in Milch geweichten Weissbrotwürfeln, mit Eiern und Milch verklopfen und einige Minuten ausziehen lassen; Mehl hiezufügen und mit der Hand zu Klössen (Knödl) formen; in Salzwasser kochen; in Bouillon serviren. (Oesterreichisch).

Kouscous: Starke gewürzte Rindsuppe mit geschnittenem Rindfleisch, Gemüsen und Nudelteigflecken. (Arabisch).

Krapiwa: Hühnerbouillon vermischt mit saurem Rahm; Einlage: Gehackte, sautirte Brennesseln, Sauerampfer und Wurstscheiben; saurer Rahm und gebackene Eier extra servirt. (Russisch).

Krupnick: Hühnerbouillon mit darin gekochten Graupen; Einlage: Geschnittene Hühnerbrust, klein gehackte Gemüse und Petersilienwurzeln. (Polnisch).

Lady Morgan (Consommé): Fischbrühe mit Austernwasser und Fischessenz; Einlage: Fischfarceklösse vermischt mit Krebsbutter; geschnittene Trüffeln, Champignons, Krebsschwänze, Fischstreifen und Austern.

Laffitte (Consommé): Starke Hühnerbouillon, Einlage: Geschnittene Hahnenkämme, Hühnernieren, Trüffeln, Champignons, Gurken und Oliven.

Lamballe (Potage) Erbsenpüreesuppe mit Tapioca.

Languedocienne (Potage à la): Grüne Erbsenpüree mit streifig geschnittenen Gemüsen und Kerbelblättern.

Lavallière (Potage): Hühnerveloutésuppe vermischt mit Selleriepüree; Einlage: Eierstich mit Selleriepüree und erbsengrosse Brandteigkrapfen gefüllt mit Hühnerpüree.

Leberknödlsuppe: Bouillon; Einlage: Klösse aus Weissbrot vermischt mit geschabter Kalbsleber, Butter, Semmelbröseln, gehackten Zwiebeln, Eiern, Salz und Pfeffer; kochen. (Oesterreichisch).

Lédoyen (Veloutè): Wachsbohnenpüree mit Veloutésauce und Butter; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Léjeune: (Potage): Hühnerpüreesuppe vermischt mit gekochtem Sago.

Léon XIII (Consommé): Sehr starke Rindsbouillon vermischt mit Hühnerbouillon, gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Eierstich ausgestochen in Form der päpstlichen Tiara und in Kreuzform.

Léopold (Consommé): Griessuppe vermischt mit Milch; Einlage: Nudelig geschnittener Kopfsalat und Kerbelblätter.

Liégeois (Potage): Krammetsvögelpüree vermischt mit Reis und Schwarzbrot, passirt und gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Geschnittenes Krammetsvogelfleisch,

Lillienne (Consommé à la): Bouillon mit Estragon und Kerbelgeschmack; Einlage: Nudelig geschnittene Trüffeln, Schwämme und gebackene Mandeln.

Limousine (Garbure): Wie Crécy (Garbure) mit Sellerie und Kastanienpüree anstatt den Karotten.

Lisette (Crème): Selleriecrèmesuppe; Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln.

Lison (Purée): Sellerie- und Reispüree; Einlage: Japaner Perlen (Crosnes).

Lithuanien (Potage): Kartoffelpüreesuppe; Einlage: Grob geschnittene Selleriewurzeln, Speck und gebackene Eier. (Russisch).

Livonien (Potage): Hühnerpüreesuppe mit gedünsteten, zerdrückten Tomaten.

Livonienne (Velouté à la): Spinatvelouté; Einlage: Erbsengrosse Nocken aus Brandteig mit Schinken und Schalotten.

Londonderry (Consommé): Fasanbrühe; Einlage: Streifig geschnittenes Fasanfleisch, grüne Erbsen, kleine Zwiebeln und Eierstich mit Fasanpüree.

Longchamps (Potage): Erbsenpüreesuppe; Einlage: Fadennudeln und zerkleinerte Sauerampferblätter.

Longueville (Potage): Sauerampfer vermischt mit Erbsenpüree; Einlage: Geschnittener Makkaroni.

Lord-Maire (Soupe au): Bouillon aus Schweinsohren und Füssen, gebunden mit lichter Einbrenne, Zugabe von Madeirawein; Einlage: Die ausgebeinten, nudelig geschnittenen Ohren und Füsse, Schweinsfarceklösschen.

Lorette (Consommé à la): Bouillon gewürzt mit Paprika; Einlage: Streifig geschnittener Sellerie, Trüffeln, Hühnernieren und Kartoffeln à la Lorette (Croquettmasse in Korkenform, gebacken).

Lucullus (Velouté d'écrevisses à la): Fischveloulé mit Krebspüree und Rahm; Einlage: Krebsschwänze, Krebsmäntel gefüllt mit dem Krebsinneren, vermischt mit Fischfarce und Trüffelpüree.

Lucullus (Crème): Hühnercrèmesuppe; Einlage: Nocken aus Hühnerfarce vermischt mit geschnittenen Trüffeln, Hühnernieren und Hahnenkämmen.

Lungenstrudlsuppe: Bouillon; Einlage: Halbmondförmige gekochte Nudelteigflecken gefüllt mit Lungenhaschee. (Oesterreichisch).

Mac Donald (Potage): Hühnerpüree gewürzt mit Currypulver, vermischt mit Zwiebelpüree und passirtem Kalbsbries, gebunden mit Eigelb; Einlage: Gedünstete Gurkenwürfeln.

Mac Mahon (Velouté à la): Kalbsveloutésuppe gewürzt mit Cayennepfeffer; Einlage: Blätterig geschnittenes, gedünstetes Kalbshirn und Gurken.

Madeleine (Potage): Vermischte Püree von Artischocken, weissen Bohnen und Zwiebeln; Einlage: Perlsago.

Madrilène (Consommé): Bouillon; Einlage: Nudeln, Tomaten und Sauerampfer.

Madrilène II (Consommé): Kalte Hühnerbouillon mit Cayennepfeffer gewürzt.

Magenta (Potage): Hühnerbouillon gebunden mit Arrow-root, gewürzt mit aromatischen Kräutern, Zugabe von Schaumwein; Einlage: Getrüffelte Farceklösse, Champignons, Gansleberschnittchen und Trüffelscheiben.

Maintenon (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Tomaten, Lauch und gratinirte Käsecroûtons.

Malakoff (Purée à la): Kartoffelpüreesuppe vermischt mit Tomatenpüree; Einlage: Blanchirte, streifig geschnittene Spinatblätter.

Malmesburry (Potage): Fischbrühe gebunden mit Rahm; Einlage: Hummer, Muscheln und Filets vom Hecht.

Mancelle (Consommé): Wildbrühe; Einlage: Streifig geschnittenes Wild und geröstete Kastanienwürfeln.

Mancelle (Potage): Wildbrühe verdickt mit Kastanienpüree; Einlage: Streifig geschnittenes Rebhuhnfleisch.

Maraîchère (Velouté à la): Veloutésuppe von grünen Erbsen; Einlage: Dicke Nudeln, gedünstete Zwiebelwürfeln und geröstetes Weissbrot.

Marcilly (Crème à la): Hühnerpüree- und Erbsenpüree mit Béchamelsauce und Butter; Einlage: Sago.

Marguerite (Consommé): Bouillon; Einlage: Spargelspitzen, Farcescheiben dekorirt mit passirtem, hartem Eigelb.

Maria (Consommé): Hühnerbouillon leicht gebunden; Einlage: Scheiben von in Form poschirtem, weissem Bohnenpüree mit Veloutésauce, ausgestochene Gemüse.

Marianne (Crème): Kartoffel-, Kürbis- und Sauerampferpüree mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Gratinirte Käsecroûtons.

Marie Louise (Velouté à la) Hühnervelouté mit passirter Gerste; Einlage: Gerste und kleinwürfelige, gedünstete Gemüse.

Marie Stuart (Velouté): Hühnerveloutésuppe; Einlage: Erbsengross ausgestochene Karotten und grüne Erbsen.

Marigny (Consommé): Bouillon; Einlage: Grüne Erbsen, streifig geschnittene, gedünstete Gurken und erbsengrosse, poschirte Hühnerfarce.

Marigny (Potage à la): Erbsenpüreesuppe; Einlage: Erbsen, grüne Bohnen, zerkleinerter Sauerampfer und Kerbel.

Mariy (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Hühnerbrust, Sellerieknollen, Kopfsalat und Kerbelblätter.

Marmite (Petite): In einem irdenem Topf mit mit Wasser angesetzt und gekocht: Hühnerfleisch, Rindfleisch, und grob geschnittene Gemüse; In Butter gefettete, in der Röhre gebräunte Weissbrotscheiben extra.

Marquise (Consommé à la): Hühnerbouillon mit Selleriegeschmack; Einlage: Getrüffelte Hühnerfarceklösse und mit der Hand zerkleinerter Kopfsalat.

Marquise (Crème): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Grüne Erbsen und gedünsteter, ausgestochener Kopfsalat.

Martha (Velouté): Hühner- und Zwiebelvelouté; Einlage: Farcenocken gefüllt mit kleinwürfeligen, gedünsteten Gemüsen und feinen Kräutern.

Masséna (Velouté à la): Fasanveloutésuppe; Einlage: Eierstich mit Kastanienpüree.

Masséna II. (Velouté à la): Kalbsveloutésuppe; Einlage: Kalbsfarceklösse, mit der Hand zerkleinerter Sauerampfer und Kerbelblätter.

Mathilde (Velouté): Gurkenvelouté; Einlage: Erbsengrosse, gedünstete Gurkenkugeln und Reis.

Mathurine (Velouté à la): Fischvelouté; Einlage: Klösse mit Lachsfarce.

Maures (Soupe des): Püree von weissen Bohnen und Kürbispüree vermischt mit Bouillon; Einlage: Fadennudeln.

Médicis (Consommé à la): Leicht gebundene Hühnerbouillon; Einlage: Ausgestochene, gedünstete Sauerampferblätter und zweierlei Eierstich: mit grünen Erbsen und Karotten.

Médicis (Potage à la): Vermischte Püree von grünen Erbsen und Karotten; Einlage: Zerkleinerter Sauerampfer und Kerbel.

Médicis (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe vermischt mit Hummerpüree; Einlage: Hühnerfarceklösse und Japaner Perlen. (Crosnes).

Mehlsuppe: Mehlschwitze mit Kümmel, verdünnt mit Wasser. (Deutsch).

Meissonier (Velouté à la): Zwiebelveloutésuppe vermischt mit Hammelpüree; Einlage: Geröstete Brotschnitten.

Mercédès (Consommé): Bouillon mit Xérès; Einlage: Sternförmig geschnittene Hahnenkämme.

Messaline (Consommé): Hühnerbouillon gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Streifig geschnittene Hahnenkämme, rote, süsse Pfefferschoten und Reis.

Meunière (Velouté à la): Fischveloutésuppe; Einlage: Poschirte Fischstreifen.

Metternich (Consommé à la): Wildbrühe mit Fasangeschmack; Einlage: Eierstich mit Artischockenpüree, streifig geschnittenes Fasanfleisch.

Mignon (Consommé): Fischbrühe; Einlage: Crevettenschwänze, Trüffeln und Fischfarceklösschen.

Mignon (Potage): Fischbrühe vermischt mit Crevettenpüree; Einlage: Ausgestochene Trüffeln, Crevettenschwänze und Fischfarceklösse.

Mikado (Consommé): Bouillon gefärbt mit Tomaten; Einlage: Hühnerfleischwürfeln, gedünstete Tomatenwürfeln.

Mikado (Velouteé): Veloutésuppe von Stachys; Einlage: Japaner Perlen. (Crosnes).

Milanaise (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Makkaroni gratinirt mit Béchamelsauce und Parmesan; geriebener Parmesan extra.

Milanaise (Velouté à la): Velouté mit Tomatenpüree; Einlage: Geschnittene Makkaroni, Schinken, Champignons und weisse Trüffeln; geriebener Parmesankäse extra.

Mille Fanti: Weissbrot ohne Kruste in Butter angeröstet, mit Bouillon verdünnt, mit geriebenem Parmesankäse vermengt, mit Rahm und Eigelb gebunden. (Italienisch).

Mimosa (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengross ausgestochener Eierstich mit Karottenpüree (rot), mit Spinatpüree (grün) und mit Rahm und Eigelb (weiss).

Minestra: Speck, Lauch und Zwiebeln in Schweinfett anrösten lassen, mit Bouillon auffüllen; Einlage: Blätterig geschnittene Gemüse mit Kraut und Tomaten, Reis oder Tomaten; Geriebener Parmesankäse extra. (Italienisch).

Minestrone: Bouillon mit darin gekochtem Porree, Kohl, Tomaten, Knoblauch und Speckwürfeln. (Italienisch).

Mireille (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Farcescheiben vermischt mit Tomatenpüree, Safranreis.

Mirette (Consommé): Bouillon; Einlage: Farceklösse, streifig geschnittener Kopfsalat, mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter und gratinirte Käsecroûtons.

Mitonné (Consommé): Sehr starke Hühnerbouillon; Einlage: Geröstete Brotschnitten.

Mock turtle: Wie Fausse tortue.

Modéna (Potage): Spinatpüreesuppe gebunden mit Ei und Rahm: Brotcroûtons.

Moelle (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Gekochtes Mark in Scheiben; Geröstete Weissbrotscheiben extra.

Mogador (Consommé à la): Leicht gebundene Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerschnittchen, Trüffeln, Zunge und zweierlei Eierstich: mit Gansleberpüree und mit Hühnerpüree.

Mogador (Potage à la): Hühnerveloutésuppe mit Gansleberpüree; Einlage: Streifig geschnittene Hühnerbrust und Trüffeln.

Molière (Crème): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Gedämpfte, würfelig geschnittene Kalbsmilch (Bries), Hahnenkämme und Spargelspitzen.

Monaco (Consommé): Bouillon; Einlage: Schwarze, gelbe und grüne Farceklösse, Kerbelblätter.

Montpensier (Crème): Reisschleimsuppe vermischt mit Püree von Blumenkohl; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Monte-Carlo (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengrosse Hühnerfarceklösse und Brandteigkrapfen, streifig geschnittener Kopfsalat und Kerbel.

Monte-Christo (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Kleinwürfelig geschnittene Gemüse, Lammsohren, ausgestochene Artischockenböden und getrüffelte Farceklösse mit Cayennepfeffer gewürzt.

Monte-Christo (Potage): Hühnerpüreesuppe mit Farceklössen und Artischockenböden.

Montespan (Potage): Spargelpüreesuppe mit Tapioca und grünen Erbsen.

Montesquieux (Potage à la): Gurkenpüreesuppe mit Champignongeschmack; Einlage: Gedünstete Gurkenwürfeln.

Montglas (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Farceklösse mit Hühnerleber.

Montglas (Crème à la): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Gehackte Pilze und Trüffeln.

Montmorency (Crème à la): Hühnerschleimsuppe; mit geriebenem Parmesankäse vermischt; Einlage: Gedünsteter Kopfsalat, Nudeln und ausgelöste Hühnerflügeln.

Montorgueil (Potage à la): Hühnerveloutésuppe; Einlage: Ausgestochene Gemüse mit Sauerampfer und Kerbelkraut.

Montmorency (Crème): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Fadennudeln, gedünsteter, ausgestochener Kopfsalat und geriebener Parmesankäse.

Montmort (Consommé à la): Mit Tapioca leicht gebundene Bouillon; Einlage: Halbmondförmig ausgestochener roter und grüner Eierstich, Spargelspitzen, Karotten und weisse Rüben.

Morgan (Potage à la): Reisschleimsuppe mit Velouté vermischt; Einlage: Geschnittene, Hühnerbrust und Hahnenkämme.

Morilles (Velouté aux): Velouté mit Morchelpüree; Einlage: Geschnittene, geschwungene Morcheln.

Mosaïque (Consommé): Bouillon; Einlage: In verschiedene Formen ausgestochenes Geflügelpain belegt mit Eierstich in mehreren Farben.

Moscovite (Consommé à la): Fischbrühe mit Geschmack von braunen Gurken (Gribouis); Einlage: Das gekochte Rückenmark von Stör (Vésiga) und halbe Zitronen. (Russisch).

Moules (Consommé aux): Fischbrühe gebunden mit Eigelb; Einlage: Entbärtete, poschirte Muscheln.

Mousseline (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: In kleinen Förmchen poschirte Hühnerfarce.

Mozart (Velouté à la): Veloutésuppe von grünen Bohnen; Einlage: Geröstetete Brotwürfeln.

Mulligatawny: Hühnerpüreesuppe gewürzt mit indischem Pfeffer; Einlage: Blätterig geschnittene Hühnerbrust und Reis. (Englisch).

Mulligatawny à la Delmonico: Mulligatawny-Suppe mit Austern und Auberginen.

Murillo (Crème): Crèmesuppe von Tomaten mit Fischgeschmack und Mirepoix (Siehe Fachausdrücke); Einlage: Fischfarceklösse.

Musart (Purée à la): Püreesuppe von Wachsbohnen; Einlage: Kerbelkraut und geröstete Brotwürfeln.

Mutton broth: Hammelbouillon verkocht mit Rollgerste; Einlage: Würfeln von Hammelfleisch und Wurzelgemüse. (Schottisch).

Nansen (Consommé à la): Kalte Bouillon mit Wutkygeschmack; Caviarbrötchen extra servirt.

Nantaise (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Hühnerfleisch, Erbsen und Graupen.

Napoléon (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: In dreieckiger Form ausgestochener Nudelteig vermischt mit Gansleberpüree.

Navarin (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Krebsschwänze, gehackte Petersilie und Scheiben von Eierstich mit grünen Erbsen.

Navarin (Potage à la): Erbsenpüreesuppe mit Butter; Einlage: Krebsenschwänze, grüne Erbsen und gehackte Petersilie.

Nelson (Consommé à la): Bouillon gebunden mit passirtem Tapioca, Zusatz von Madeira und Schildkrötenkräutern (Herbes à tortue): Einlage: 4 Sorten Farceklösse: mit Hühnerpüree, mit Spinatpüree, mit Hummerbutter und mit Trüffeln.

Nelusko (Velouté à la): Hühnervelouté mit Haselnussbutter; Einlage: Farceklösse vermischt mit gerösteten Haselnüssen.

Nemours (Consommé à la): Mit Tapioca leicht gebundene Bouillon; Einlage: Karottenwürfeln, Trüffelschnitten, Sagoperlen und Eierstich mit Karottenpüree.

Nemours (Potage à la): Kartoffelpüreesuppe gebunden mit Rahm und Ei, vermischt mit Tapioca.

Nemrod (Velouté): Wildveloutésuppe; Einlage: Geröstete Weissbrotscheiben bestrichen mit Wildpüree.

Nesselrode (Consommé à la): Wildbrühe mit Haselhuhngeschmack; Einlage: Haselhuhnfleisch, Steinpilze und Eierstich mit Kastanienpüree.

Nesselrode (Crème): Schnepfenpüreesuppe vermischt mit Kastanienpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Niçoise (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Roter Eierstich (Tomaten), grüner Eierstich (mit grünen Bohnen), in Würfeln geschnittene Kartoffeln und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Nids d'Hirondelles oder Salanganes (Chinesische Schwalbennestersuppe): Die Nester gekocht in Suppe bis sie auseinandergehen und beiläufig wie Nudeln aussehen; in der Suppe servirt.

Nilsson (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Dreierlei, erbsengross ausgestochener

Eierstich; vermischt mit Trüffelpüree, mit Schinkenpüree und mit Spinatpüree.

Nîmoise (Velouté à la): Fischveloutésuppe vermischt mit Tomatenpüree; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Ninon (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengross ausgestochene Karotten, weisse Rüben, Trüffeln, gehackte, in Form poschirte Hühnerbrust mit Veloutésauce vermischt, dekorirt mit Trüffelstern.

Nissarde (Purée à la): Kürbispüreesuppe; Einlage: Tapioca.

Nivernaise (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Olivenförmig geschnittene weisse Rüben und Karotten, Kerbelkraut.

Nivernaise (Velouté à la): Püree von Karotten und weissen Rüben mit Veloutésauce und Butter; Einlage: Würfelige Karotten und weisse Rüben.

Normande (Consommé à la): Bouillon mit darin gekochten frischen Gemüsen; gebunden mit Rahm.

Normande (Potage à la): Selleriepüreesuppe vermischt mit passirten Kartoffeln und Porree; Einlage: Würfeliger, gedünsteter Sellerie und Kerbelblätter.

Normande (Crème): Porree in Butter angeröstet, vermischt mit Kartoffeln, mit Bouillon verdünnt, passirt; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Nouilles (Consommé aux): Bouillon mit darin gekochten Fadennudeln.

Norvégienne (Crème): Kohlrübenpüree mit Béchamelsauce und Milch; Einlage: Nudelige, gedünstete rote Rüben.

Nouveau Règne (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerfarceklösse gefüllt mit stark gallerthältiger Suppe. (Aspik).

O'Connor (Potage): Hühnerpüreesuppe gebunden mit Arrow-root (Pfeilwurz), Rahm und Eigelb; Einlage: Strcifig geschnittenes Hühnerfleisch und Porree.

Œufs filés (Consommé aux): (Eingetropftes); Ziemlich flüssige Teigmasse in kochende Suppe eingetropft.

Oignon (Soupe à l'): Zerkleinerte weisse Zwiebeln in Butter angebraten, mit einer Prise Salz und

Zucker versetzt, mit Mehl bestaubt und mit kochendem Wasser aufgefüllt; Einlage: Geröstete Weissbrotscheiben.

Oignon (Garbure à l'): Wie Crécy (Garbure) mit Zwiebelpüree anstatt den Karotten; die Bouillon mit Zwiebelgeschmack.

Okra (Consommé): Hühnerbouillon und Rindsuppe gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Hühnerfleisch, Reis, zerdrückte Tomaten und Okra (Gombos, Eibisch).

Okra: Vermischte Püree von Tomaten und Gombos.

Okroschka: In einem irdenen Topf mit Wasser angesetzt und gekocht: Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schinken, Huhn, Rebhuhn, Haselhuhn, ganze Eier, Gurkenstücke, Fenchel und aromatische Kräuter; mit Kwas (Roggenmehl mit Wasser aufgekocht) vermischt und kalt servirt. (Russisch).

Olga (Consommé): Bouillon mit Portwein oder Madeirageschmack; Einlage: Nudelig geschnittene Trüffeln und Karotten, Porree und Sellerie.

Olla-Podrida: In einem irdenen Topf zusammen mit Wasser angesetzt und gekocht: Huhn, Schweinsohren, Schweinsfüsse, Schinken, Speck, Rindfleisch, Hammelfleisch, Kichererbsen, Kraut, Zwiebeln, Lauch und Kartoffeln; Wurstscheiben extra hiezu; die Bouillon extra servirt. (Spanisch).

Orge (Consommé à la): Bouillon mit darin gekochter Perlgerste.

Orge (Velouté d'): Gerstenschleimsuppe gebunden mit Veloutésauce und Butter.

Orientale (Consommé à l'): Hammelbouillon gewürzt mit Safran, gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Nudelig geschnittenes hartes Eigelb, Reis und Eierstich mit passirtem Hirn in Halbmondform.

Orléanaise (Consommé à l'): Bouillon; Einlage: Wachsbohnen, Kerbelblätter und Eierstich mit passirtem Chicorée.

Orléans (Velouté à la d'): Hühnerveloutésuppe; Einlage: Gespritzte rote, grüne und weisse Hühnerfarce.

Orsay (Consommé à la d'): Hühnerbouillon gebunden mit Eigelb; Einlage: Spargelspitzen und Farceklösse mit Taubenfleisch.

Orties (Purée aux): Kartoffel- und Brennesselpüree verdünnt mit Bouillon und Milch; Einlage: Geröstete Brotwürfeln. (Russisch).

Ostendaise (Consommé à l'): Bouillon mit Zusatz von Austernwasser, gebunden mit Rahm und Ei; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Oukha: Fischbrühe; Einlage: Streifig geschnittene Gemüse mit Sauerampfer. (Russisch).

Ox-tail: Ochsenschwanzsuppe: Von einem gedämpften Ochsenschwanz wird der Fond geklärt und einer Bouillon zugesetzt; Einlage: Der Ochsenschwanz in kleinen Stücken und geschnittene Gemüse. (Englisch).

Oyster soup: Kochende Sahne vermischt mit dem Wasser von Austern, vermischt mit Butter; Einlage: Entbärtete, blanschirte Austern und zerquetschte Bisquits (Crackers). (Amerikanisch).

Palestine (Crème): Püreesuppe von Topinambours; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Palmerston (Potage): Champignonpüreesuppe garnirt mit Brotwürfeln.

Panade (Panadlsuppe): Weissbrotkrume in heisser Butter anrösten, ohne Farbe nehmen zu lassen; mit Bouillon verdünnen, aufkochen lassen und mit Eigelb binden; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch.

Paquita (Velouté): Veloutésuppe von grünen Erbsen; Einlage: In Butter geschwungene Tomatenwürfeln und Japaner Perlen (Crosnes).

Parisienne (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Würfelig geschnittener Eierstich vermischt mit klein gehackten Gemüsen und mit der Hand zerkleinerten Kerbelblättern.

Parmentier (Potage): Kartoffelpüreesuppe; Einlage: Gebackene Brotwürfeln oder gebackene Erbsen.

Pâtes d'Italie (Consommé): Bouillon mit in Suppe gekochtem, verschieden geformtem Nudelteig.

Patti (Potage à la): Püreesuppe von Artischocken; Einlage: Reis.

Patti (Potage à la): Austernpüreesuppe gebunden mit Rahm und Ei; Einlage: Poschirte Austern.

Paysanne (Garbure): Wie Crécy Garbure mit fein geriebenen Gemüsen anstatt den Karotten.

Pauvre homme (Consommé): Bouillon mit darin gekochten Kartoffeln, Porree und Brotscheiben.

Pavillon (Crème): Vermischte Püreesuppen von Stachys und Kresse; Einlage: Kleinwürfelig geschnittene, gedünstete Gemüse.

Pêcheurs (Soupe des): Fischbouillon mit geschnittenen Tomaten, Reis, Muscheln und grünen Erbsen.

Peluches (Consommé aux): Bouillon; Einlage: Mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Perles des roches (Consommé): Bouillon mit darin gekochten Japaner Perlen. (Crosnes).

Petit Duc (Consommé): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch, Trüffeln und Kerbelblätter.

Petit Duc (Potage à la): Wildveloutésuppe mit Schnepfenpüree und Gansleberpüree; Einlage: Schnepfenfleisch und Eierstich mit Schnepfenpüree.

Petite Mariée (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich mit Hühnerpüree und Mandelmilch, mit der Hand zerkeinertes Kerbelkraut.

Petite Marmite: Siehe Marmite.

Petite Marmite à la Viennoise: Kleinwürfelig geschnittene Gemüse mit Brustspeck und Selchfleisch angeröstet, in Bouillon gekocht, vermischt mit weissen Bohnen, Rollgerste, Reis und grünen Erbsen.

Pierre le Grand (Consommé): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittene weisse Rüben, Sellerie-wurzeln, Kopfsalat und Champignons.

Pierre le Grand (Potage): Püree von Haselhühnern vermischt mit Champignonpüree; Einlage: Streifig geschnittene Karotten und Sellerie.

Pigeon soup: Taubenfleisch mit Schinken, Gemüsen und aromatischen Kräutern angebraten, mit Arrow-root (Pfeilwurz) gebunden, aufgefüllt mit Suppe, Weisswein und Madeira; Einlage: Blätterig geschnittenes Taubenfleisch. (Englisch).

Pilaw (Soupe): Hammelbouillon mit in Hammelfett gekochtem Reis. (Türkisch).

Pisto: Gemüsesuppe vermischt mit Parmesankäse gestossen mit Knoblauch; garnirt mit Speck, Karotten, weissen Rüben, Tomaten, Kürbissen, Kohl, Nudeln und Kartoffeln. (Italienisch).

Pois chiches à l'Auber (Potage des): Püree von Kichererbsen verdünnt mit Bouillon; Einlage: Geschnittene Hühnernieren und grünen Bohnen.

Pois chiches à l'Espagnole (Potage des): Mit Speck gekochte, passirte Kichererbsen verdünnt mit Bouillon; Einlage: Hühnerfleisch und Speckwürfeln.

Pojarsky (Consommé à la): Hühnerbouillon; Extra auf gerösteter Brotscheibe servirt eine Hühnerkotelette à la Pojarsky.

Pojarsky (Velouté à la): Wildveloutésuppe; Einlage: Gebackene Farceklösse mit Wildfarce.

Polewka: Roggenmehl, Wasser und Sahne gekocht (Polnisch).

Polonaise (Crème à la): Püree von grünen Erbsen; Einlage: Streifig geschnittener Sellerie, Zwiebeln, Porree und rote Rüben.

Polpetti (Bouillon); Einlage: Gebackene, mit Parmesankäse vermischte Farceklösse. (Italienisch).

Pommerische Suppe: Kartoffelsuppe mit darin gekochtem Schinken, Gansfleisch, Reis und Gemüsen. (Deutsch).

Pompadour (Purée): Linsenpüreesuppe mit Trüffelgeschmack; Einlage: Japaner Perlen, und ausgestochene Trüffeln; Croûtons.

Portugaise (Consommé): Kalte Bouillon gefärbt mit Tomaten, gewürzt mit Cayennepfeffer.

Portugaise (Crème): Tomatenpüree verkocht mit Zwiebeln, Mirepoix und Knoblauch; Einlage: Reis.

Potée Bourgignonne: In einem irdenen Topf mit Wasser angesetzt und gekocht: Eingesalzenes Schweinfleisch, Schweinsfüsse, weisse Rüben, Karotten, Lauch, Kartoffeln und ein ganzer Krautkopf; Extra servirt: Brotscheiben belegt mit den geschnittenen Gemüsen der Suppe, mit Bouillon übergossen und gedünstet.

Pot-au-feu: In einem irdenem Topf mit Wasser angesetzt und bei gelindem Feuer gekocht:

Rindfleisch, Huhn, Sellerie, Karotten, Porree, blanschirter Kohl, eine in Asche gebratene Zwiebel.

Potemkin Consommé à la): Fischbouillon mit Weisswein; Einlage: Erbsen, Spargelspitzen und streifig geschnittene Gemüse.

Potiron (Crème de): Kürbispüreesuppe; Einlage: Mit Zucker bestreute, im Ofen glasirte Weissbrotschnitten.

Potroka: Bouillon mit Gemüsen und Gurken, gebunden mit Mehl, Eigelb und süssem Rahm; Einlage: Gekochtes Gansjunges, Petersilie und Dillenkraut. (Russisch).

Poule-au-pot: Eine Pot-au-feu, das Huhn vorherrschend.

Poupard (Crème): Hühnercrèmesuppe vermischt mit Krebsenpürre; Einlage: Farceklösse gefärbt mit Krebsbutter, vermischt mit gehackten Trüffeln.

Pourpier (Potage au): Portulakpüreesuppe gebunden mit Sahne und Ei; Einlage: Gezupftes Kerbelkraut und geröstete Brotschnitten. (Belgisch).

Prince de Galles (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerfarceklösse gefüllt mit Spargelspitzen und Hühnerpüree,

Prince de Galles (Potage): Falsche Schildkrötensuppe (Mock-Turtle) legirt; Einlage: Farceklösse und Spargelspitzen.

Princesse (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Hühnerfleisch, Eierstich mit grünem Erbsenpüree und Graupen.

Princesse Consommé à la): Bouillon; Einlage: Eierstich mit Püree von Spargelspitzen.

Princesse (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe mit Reispüree; Einlage: Spargelspitzen, Hühnerfleisch und Kerbelkraut.

Princesse Alice (Consommé à la): Bouillon gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Nudeln, gezupfter Salat und streifig geschnittene Artischockenböden.

Printanier (Consommé): Bouillon; Einlage: Ausgestochene Gemüse.

Printanier Colbert (Consommé): Bouillon; Einlage: Ausgestochene Gemüse und ein poschirtes Ei.

Printanier Royal (Consommé): Bouillon: Einlage: Ausgestochene Gemüse und würfelig geschnittener Eierstich.

Profiterolles (Consommé aux): Bouillon; Einlage: Kleine poschirte, gefüllte Teigflecken.

Puchéro: In einem irdenem Topf mit Wasser angesetzt und zusammen gekocht: Huhn, Schinken, Würste, Gemüse, Kohl und viel Kichererbsen; Fleisch und Gemüse extra servirt. (Spanisch).

Quail soup: Angeröstete Wachtelgerippe verkocht mit Bouillon und Madeira, verdickt mit Wachtelpüree; Einlage: Streifig geschnittenes Wachtelfleisch und Reis. (Amerikanisch).

Quatre saisons (Consommé des): Bouillon; Einlage: Eierstich, gedünstete Tomaten, Gurken, Selleriewurzeln, Kerbelblätter.

Québec (Purée): Püreesuppe von weissen Bohnen; Einlage: Geschnittene Gemüse.

Queue de bœuf (Ox-tail): Ochsenschwanz mit Gemüsen gedünstet, mit Bouillon und brauner Mehlschwitze (Einbrenne) aufgegossen; Einlage: Geschnittene Gemüse und Stücke Ochsenschwanz; Geröstete Brotscheiben extra.

Rabelais (Consommé à la): Wildbrühe mit Wein; Einlage: Getrüffelte Farceklösse mit Wachtelfleisch vermischt, geschnittener Stangensellerie.

Rachel (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Farceklösse vermischt mit Spinat, mit Trüffelpüree und mit Hühnerpüree.

Rachel (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Nudelige Artischockenböden und geröstete Brotscheiben belegt mit Mark.

Rachel (Velouté): Kalbsveloutésuppe; Einlage: Gekochter, würfelig geschnittener Kalbskopf, Speck und Trüffeln.

Râmayanha: Hühnerbouillon gewürzt mit indischem Pfeffer; Einlage: Halbmondförmig geschnittener Eierstich vermischt mit Currypfeffer. (Indisch).

Raphaël (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Würfelig geschnittene, gedünstete Selleriewurzeln.

Raphaël (Crème): Hühnercrèmesuppe; Einlage: Würfelig geschnittener Sellerie.

Raviolis (Consommé aux): Bouillon; Einlage: Mit Farce gefüllte, poschirte Nudelteigflecken.

Récamier (Potage): Bouillon verkocht mit Sago, gebunden mit Rahm und Ei.

Régence (Potage à la): Hühnerbouillon verkocht mit Tapioca, verdickt mit Rahm; Einlage: Geschnittene Hühnernieren.

Reine (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit Ei; Einlage: Hühnerfleisch und Eierstich mit Hühnerpüree.

Reine (Potage à la): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch und gebackene Brotwürfen oder erbsengrosse Farceperlen.

Reine Hortense (Potage à la): Hühnerpüree vermischt mit Artischockenpüree und Kopfsalatpüree; Einlage: Ausgestochene Artischockenböden und Kopfsalat.

Reine Margot (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe mit Mandelmilch; Einlage: Gespritzte Hühnerfarce vermischt mit Pistazienbutter

Reine Wilhelmine (Potage à la): Hühnerpüreesuppe vermischt mit Reiscrème; Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln, Karotten und Spargelspitzen.

Réjane (Consommé): Hühnerbouillon mit Geschmack von Kerbelkraut; Einlage: Eierstich mit Karottenpüree, Eierstich mit Haselnusspüree und kleine Nudeln.

Réjane (Purée): Püreesuppe von Haselnüssen; Einlage: Ein poschirtes Ei.

Rembrand (Potage): Hühnerbouillon gebunden mit grünem Erbsenpüree; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch.

Renaissance (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Ausgestochene, gedünstete weisse Rüben, Karotten und alle Gemüse der Saison; Eierstich mit gehackten Aromaten, Kerbelkraut.

Réunion (Potage à la): Fischpüreesuppe gebunden mit Hummerbutter; Einlage: Poschirte Austern.

Riche (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Farceklösse vermischt mit Trüffeln.

Richelieu (Consommé à la): Bouillon; Einlage: In dickere Streifen geschnittene Karotten und

weisse Rüben, Hühnerfarceklösse gefüllt mit stark gallerthältiger Suppe (Aspik) und gefüllter Kopfsalat.

Rigoletto (Potage): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Gedünsteter, nudelig geschnittener Spinat und geröstete Brotscheiben bestrichen mit Béchamelsauce, mit Parmesan vermischt und im Ofen gebräunt.

Rohan (Consommé à la): Bouillon mit Wildgeschmack; Einlage: Kibitzeier, ausgestochener Kopfsalat und Brotschnitten bestrichen mit Wildfarce.

Rohan (Velouté): Wildveloutésuppe vom Regenpfeiffer; Einlage: Poschirte Eier vom Regenpfeiffer, geröstete Brotscheiben bestrichen mit Wildfarce.

Roméo (Crème): Püreesuppe von Kartoffeln vermischt mit weissem Zwiebelpüree; Einlage: Schinkenwürfeln, Kerbelkraut und poschirtes Eiweiss.

Rois (Consommé des): Hühnerbouillon gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Wachtelfleisch, Spargelspitzen, Trüffeln und Hühnerfarceklösse.

Rosol: Bouillon aus Rindfleisch, Kalbfleisch, Hühnerfleisch und Speck verkocht mit Buchweizengrütze; Einlage: Geschnittenes Hühnerfleisch, Speckwürfeln, gehackte Petersilienblätter und Fenchel. (Polnisch).

Rosolnik: Hühnerbouillon; Einlage: Rund ausgestochene Selleriewurzeln, nudelige, gedünstete Gurken und Petersilie, geschnittenes Hühnerfleisch und Farceklösse. (Polnisch).

Rothschild (Consommé): Wildbrühe; Einlage: Eierstich mit Fasanpüree und Kastanienpüree, nudelig geschnittene Trüffeln und streifig geschnittenes Fleisch vom Ortolan (Fettammer).

Rouennaise (Potage à la): Entenpüreesuppe mit Rotwein und passirter Entenleber; Einlage: Streifig geschnittenes Entenfleisch.

Rossini (Consommé à la): Leicht gebunden Hühnerbouillon; Einlage: Erbsengrosse Brandteigkrapfen gefüllt mit Trüffel- und mit Gansleberpüree.

Rossini (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe mit getrüffeltem Gansleberpüree vermischt; Einlage: Klösse mit Gansleberfarce, ausgebohrte Trüffeln.

Royale (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Eierstich.

Royan (Potage à la): Blumenkohlpüreesuppe mit Tapioca.

Rubens (Consommé): Hühnerbouillon gefärbt mit Tomatenpüree; Einlage: Geschnittene Hopfenspitzen.

Russe (Consommé à la): Bouillon mit dem Saft von roten Rüben; Einlage: Blätterig geschnittener Sellerie, Lauch, Karotten und rote Rüben.

Russe (Potage à la): Krebsenpüreesuppe vermischt mit Tomatenpüree; Einlage: Würfelig geschnittene grüne Bohnen.

Russe (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe mit Hummerpüree.

Sagamite: Maispüree mit Wasser eingekocht. (Indisch).

Sagou (Consommé): Bouillon mit darin gekochtem Sago.

Saint Cloud (Potage à la): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Geröstete Brotwürfeln und Kerbelblätter.

Saint Germain (Potage): Püreesuppe von grünen Erbsen; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Saint Hubert (Consommé à la): Wildbrühe mit Schwarzwurzelgeschmack und Weisswein; Einlage: Hasenfleisch, Eierstich mit Hasen- und Linsenpüree, kreuzförmig ausgestochen.

Saint Hubert (Potage à la): Wildveloutésuppe mit Rehpüree, Kastanienpüree und Johannisbeeren; Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln.

Saint Saëns (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Würfelige Pommes Negresse und Rollgerste.

St. Marceau (Potage à la): Vermischtes Erbsen-Salat- und Lauchpüree gebunden mit Rahm und Eigelb.

Salanganes: Siehe Nids d'hirondelles.

Salvator (Consommé): Bouillon; Einlage: Extra gekochte Tomatenwürfeln und Kerbelblätter.

Santé (Potage): Vermischte Püreesuppe von Sauerampfer und Kartoffeln; Einlage: Mit der Hand zerkleinerter Sauerampfer.

Santos Dumont (Consommé): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Erbsengross ausgestochene weisse Rüben, nudelig geschnittene grüne Bohnen und olivenförmige Karotten.

Sarah Bernhardt (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Dickere Brunoise-Gemüse und poschirte Markscheiben.

Sarah Bernhardt (Potage à la): Hühnerbouillon vermischt mit Tapioca; Einlage: Streifig geschnittene Trüffeln, Markscheiben, Spargelspitzen und Hühnerfarceklösse vermischt mit Krebsbutter.

Savoyarde (Potage à la): Vermischte Kartoffel- und Selleriepüreesuppe gebunden mit Rahm und Ei; gratinirte Käsecroûtons.

Savoyarde (Purée à la): Püree von weissen Rüben und Sellerie; Einlage: Geschwungene Kartoffelscheiben belegt mit dicker Béchamelsauce, mit Parmesankäse vermischt und gratinirt.

Savoyarde (Garbure): Zwiebeln, Lauch, Sellerieknollen und Kartoffeln in Butter gedünstet, gerieben und eingedickt; Brotcroûtons wie bei Crécy (Garbure) mit vermischten Gemüsen.

Saxonne (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Grüne und rote Farceklösse.

Schimienka: Hanfpüreesuppe garnirt mit geriebenem Pfefferkuchen. (Russisch).

Schty: Sauerkraut und Zwiebeln in Schweinefett gedämpft, mit Mehl bestaubt, mit gedünstetem Rindfleisch und Entenfleisch vermischt, mit Bouillon verdünnt; Zugabe von saurem Rahm.

Schty Soldat: Schty mit Wurstscheiben. (Russisch).

Schweinsohrensuppe: Püreesuppe von getrockneten Erbsen, gekocht mit Schweinsohren; Einlage: Die geschnittenen Ohren und geröstete Brotwürfeln. (Deutsch).

Selianka: Bouillon; Einlage: Nudelig geschnittener Schinken, Sauerkraut und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter. (Russisch).

Semoule (Consommé au): Bouillon mit darin eingekochtem Gries.

Sévigné (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Spargelsspitzen, geschnittener Kopfsalat und Farceklösse.

Sévigné (Potage à la): Hühnerpüreesuppe mit Tapioca; Einlage: Gedünsteter Kopfsalat in Kugelform.

Sévigné (Potage à la): Hühnerveloutésuppe mit Reispüree; Einlage: Gespritzte Hühnerfarce und gedämpfte, grössere Kugeln von Kopfsalat.

Sicilienne (Potage à la): Fischpüreesuppe gebunden mit Rahm und Ei; Einlage: Poschirte Froschschenkeln, Fischfilets und Pistazien.

Sigurd (Potage à la): Kartoffelvelouté vermischt mit Tomatenvelouté; Einlage: Farceklösse vermischt mit gehackten, süssen Pfefferschoten.

Sir James (Consommé à la): Dünne, klare Schildkrötensuppe stark aromatisirt mit Madeira und Cognac; kalt servirt.

Sir Windham (Potage à la): Gebundene Maispüreesuppe; Brotcroûtons.

Soissonnaise (Purée à la): Püree von weissen Bohnen mit Bouillon, Milch und Butter; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Solférino (Consommé): Bouillon; Einlage: Erbsengross ausgestochene, weisse Rüben, Karotten und Kartoffeln.

Solférino (Purée à la): Vermischte Püreesuppe von Kartoffeln, Lauch und Tomaten; Einlage: Ausgestochene Karotten, weisse Rüben und Erbsen.

Soubise (Potage à la): Zwiebelpüree verdünnt mit Bouillon, gebunden mit Rahm und Eigelb: Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Soubrette (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca, gewürzt mit Cayennepfeffer; Einlage: Crevettenschwänze, flache Farceklösse belegt mit Trüffelscheibe.

Soupe au chat: Bouillon vermischt mit kochendem Oel, Safran, Paprika, Knoblauch und Lorbeerblatt, welch zwei letztere vor dem Serviren entfernt werden; in eine Terrine geröstete Weissbrotschnitten geben, die Suppe darauf leeren und solange zugedeckt stehen lassen,

bis die Suppe dicklich geworden ist; in die obenauf entstandene Kruste werden durch eine Oeffnung poschirte Eier gefüllt. (Spanisch).

Souveraine (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Kleinwürfelige, gedünstete Gemüse mit Erbsen, Hühnerfarceklösse und mit der Hand zerkleinerte Kerbelblätter.

Sport (Potage): Püree von Sauerampfer und Kartoffeln; Einlage: Fadennudeln und Kerbelkraut.

Stamboul (Crème à la): Reiscrèmesuppe vermischt mit Tomatenpüree; Einlage: Halbmondförmige, geröstete Brotcroûtons.

Steward (Potage à la): Linsensuppe verkocht mit Rebhuhnfleisch, Schinken und aromatischen Kräutern; Einlage: Farceklösse vermischt mit Rebhuhnfleisch.

St. Germain (Consommé): Bouillon; Einlage: Klösse, Erbsen, Kopfsalat und Kerbelblätter.

St. Georges (Velouté): Hasenveloutésuppe mit Rotwein und Champignonpüree; Einlage: Sreifig geschnittenes Hasenfleisch, Champignons und Trüffelscheiben.

St. Louis (Potage à la): Tomatenpüreesuppe mit passirtem Tapioca; Einlage: Hühnerfarceklösse.

St. Martin (Potage): Vermischte Linsen- und Kartoffelpüreesuppe gebunden mit Rahm und Ei; Brotcroûtons.

Sultane (Crème à la): Hühner- und Erbsenpüree mit Béchamelsauce und Butter; Einlage: Ausgestochene Sterne und Halbmonde aus Trüffeln.

Suzette (Crème): Püreesuppe von grünen Erbsen vermischt mit Gurkenpüree; Einlage: Poschirtes Eigelb.

Suzette II (Crème): Vermischte Sellerie- und Champignonpüreesuppe; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Suzon (Crème): Erbsenpüreesuppe vermischt mit geschlagenem Rahm; Einlage: Ein poschirtes Ei.

Talma (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Eierstich mit Mandelmilch, Reis.

Tapioca (Consommé): Bouillon mit darin verkochtem Tapioca.

Tapioca à l'Impériale (Consommé): Bouillon mit darin verkochtem Tapioca, gebunden mit Rahm und Ei.

Tassemana: Süsser Mais in Asche geröstet, mit Zucker zusammen gestossen und in Wasser gekocht. (Indisch).

Térapène: Schildkrötensuppe (Tortue) aus der kleinen Landschildkröte.

Théodora (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Wachsbohnen und Reis.

Thérèse (Consommé): Kalte Hühnerbouillon; Einlage: Farceklösse gewürzt mit Nelkenpfeffer, vermischt mit Kerbelkraut.

Thérèse (Potage): Bohnenpüreesuppe mit Tapioca; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch und Porree.

Thick-turtle: Wie Tortue mit Einbrenne, Madeira, Zitronensaft und Cayennepfeffer; Milchpunsch siehe bei Turtle soup.

Tivoli (Consommé): Bouillon verdickt mit Gries; Einlage: Gebackene Raviolen.

Togo (Consommé à la): Kalte Hühner- und Kalbsbouillon vermischt; Einlage: Eierstich mit Currypfeffer und Estragon.

Tortue: Siehe Turtle-Soup.

Tosca (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Karottenstreifchen, Farceklösse mit Gansleber und Trüffeln, Brandteigkrapfen gefüllt mit Hühnerpüree und Pistazienbutter.

Toscane (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Gebackene, würfelige Auberginen, Champignons, Tomaten und Makkaroni.

Toulousaine (Velouté à la): Hühnerveloutésuppe mit Champignongeschmack; Einlage: Hühnerfarceklösse, Gansleberwürfeln, erbsengross ausgestochene Trüffeln, Hahnkämme und Hühnernieren.

Tourangelle (Velouté à la): Püree von grünen Bohnen und Wachsbohnen, gebunden mit Veloutésauce und Butter; Einlage: In Vierecke geschnittene grüne Bohnen und Wachsbohnen.

Trévise (Consommé à la): Hühnerbouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage:

Nudelig geschnittene Zunge, Hühnerfleisch und Trüffeln.

Trianon (Consommé): Bouillon; Einlage: Gedünstete Tomaten und Gurken, geschnittene Hühnerbrust und Kerbelblätter.

Trois filets (Consommé): Bouillon; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln.

Trouville (Velouté): Fischveloutésuppe mit Crevettenbutter; Einlage: Geschnittene Crevettenschwänze.

Tsarine (Consommé à la): Bouillon mit Fenchelgeschmack; Einlage: Gekochtes, würfeliges Rückenmark vom Stör.

Tsarine (Velouté à la): Veloutésuppe vom Haselhuhn vermischt mit Selleriepüree; Einlage: Nudelig geschnittene Selleriewurzeln.

Turque (Potage à la): Tomatenpüreesuppe; Einlage: Reis.

Turtle-soup: Bouillon aus Schildkrotfüssen mit Einlage von aromatischen Kräutern und dem würfeligem Fleisch der Schildkröte; geschnittenes Hühnerfleisch und Schinken in Butter angeröstet, mit Cayenne und Sherry der Suppe zugesetzt; vor dem Service wird ein Aufguss von Madeira, Majoran, Basilikum, Pfefferkraut, Salbei und Schnittlauch der Suppe zugefügt. Extra servirt in kleine Stücke geschnittenes Schildkrötenfleisch.

Hiezu wird Milchpunsch (Milk-punch) in kleinen Gläschen extra servirt. Milk-punch: Orangen- und Zitronenschalen werden in Zuckersirup eingelegt; Zugabe von Milch, Rum, Kirschwasser, Orangen- und Zitronensaft; filtriren und kalt serviren.

Ukas: Fischbrühe aus Zander, Barsch, Schleie mit aromatischen Kräutern und Gemüsen; vermischt mit Eiweiss und gestossenem Caviar; garnirt mit Sterletstücken in dieser Suppe gekocht; Champagner und Zitronenschalen hiezugeben. (Russisch).

Valdèze (Potage): Tapiocasuppe mit zerdrückten Tomaten und Käse.

Valenciennes (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Farceklösse, nudelig geschnittener Kopfsalat und Kerbelkraut.

Valenciennes II (Consommé à la): Bouillon mit Gries; Einlage: Nudeliger Salat, Sauerampfer und Kerbel.

Valenciennes (Crème): Reisschleimsuppe verkocht mit Sago.

Valois (Potage à la): Gebundene Fasanpüreesuppe; Einlage: Fasanfarceklösse und grüne Erbsen.

Van Duzer (Crème): Tomatenpüreesuppe mit Rollgerste.

Vatel (Consommé): Fischbrühe; Einlage: Eierstich mit Hummerpüree, kleine Streifen von poschirter Seezunge.

Velours (Crème): Karottenpüreesuppe mit Tapioca.

Velouté: Sammelname für diejenigen Schleimsuppen, zu welchen folgende Bestandteile verwendet werden: Lichte Einbrenne (Mehlschwitze) vermischt mit dem betreffendem Püree und Bouillon (bei Fischschleimsuppen mit Fischbouillon); gebunden mit Rahm, Ei und Butter.

Vénitienne (Consommé à la): Bouillon mit Estragon-Kerbel- und Basilikumgeschmack; Einlage: Reis, Farcenocken vermischt mit Parmesankäse.

Ventimille (Crème): Bisque vermischt mit Tapioca.

Verneuil (Crème): Gerstenschleimsuppe und Püree von grünen Erbsen; Einlage: Eierstich in drei Farben: Grün mit Spinat, rot mit Karotten und weiss mit Hühnerpüree.

Véron (Consommé à la): Bouillon mit Trüffelessenz und Portwein; Einlage: Nudelig geschnittene, gedünstete Paprikaschoten und Eierstich mit Wachsbohnenpüree.

Vert-pré (Consommé): Bouillon leicht gebunden mit passirtem Tapioca; Einlage: Spargelspitzen, Erbsen, Bohnen, Kohl und Kopfsalat.

Vichy (Potage à la): Gebundene Karottenpüreesuppe.

Victor Emanuel (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Eierstich, Tomaten und Makkaroni; Parmesankäse extra.

Victor Hugo (Potage): Artischockenpüreesuppe mit Tapioca; Brotcroûtons.

Victoria (Consommé): Hühnerbouillon; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch und Trüffeln, Hühnerfarceklösse vermischt mit Kerbel und Erbsen.

Vigneronne (Purée à la): Kürbis-, Zwiebel-, Lauch- und rotes Bohnenpüree; Einlage: Geröstete Schwarzbrotschnittchen.

Villageois (Consommé): Bouillon mit geschnittenem, gedünstetem Porree und Nudelteigflecken.

Villars (Purée à la): Artischocken-, Wachsbohnen- und Zwiebelpürre mit Bouillon; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Viveurs (Consommé des): Hühnerbouillon mit rotem Rübensaft; Einlage: Sellerie und gratinirte Käsecroûtons mit Paprika.

Viviane (Consommé à la): Hühnerbouillon; Einlage: Streifig geschnittenes Hühnerfleisch und Trüffeln.

Viviane (Potage à la): Hühnerveloutésuppe; Einlage: Kleine Würfeln von Artischockenböden, Karotten und Trüffeln.

Voisin (Crème): Hühnerpüreesuppe mit kleinwürfelig geschnittenen Gemüsen.

Vuillemot (Potage à la): Püree von weissen Bohnen; Einlage: Reis, zerkleinerter Sauerampfer und Kerbelkraut.

Waldèze (Potage à la): Tomatenpüreesuppe mit Tapioca; Geriebener Parmesankäse extra.

Washington (Crème): Hummerpüreesuppe vermischt mit Tomatenpüree und Tapioca.

Waterzooi: Karpfen, Hecht, Aal, Barsch und Tanche geschnitten, in einer Pfanne lagenweise aufgeschichtet, vermischt mit Butter, Gemüsen, Petersilblättern, Thymian, Lorbeer, Salz und Pfeffer; mit Fischsud begossen und bedeckt, gekocht; gefettete Brotschnitten extra. (Belgisch).

Wellington (Crème): Hühnersuppe vermischt mit Selleriepüree; Einlage: Reis.

Westmoreland (Potage à la): Bouillon aus Kalbskopf und Kalbsfüssen, verdickt mit Arrow-root (Pfeilwurz), Zusatz von Madeira; Einlage: Ausgestochener Kalbskopf, Trüffeln, Hühnerfarceklösse und Essiggurken in Scheiben.

Windsor (Potage à la): Tapiocasuppe gebunden mit Rahm und Eigelb; Einlage: Geröstete Brotwürfeln.

Windsor (Potage à la): Reisschleimsuppe vermischt mit Püree von Kalbsfüssen und Aromaten; Einlage: Hühnerfarceklösse vermischt mit hartem, geriebenem Eigelb, geschnittene Kalbsfüsse.

Woronzow (Potage à la): Einmachsuppe mit Gansleberpüree und Madeira; Einlage: Nudelig geschnittene Karotten, Sellerie und gefüllte Teigflecken.

Xavier (Consommé à la): Bouillon gebunden mit Arrow-root (Pfeilwurz); Einlage: Nudelig geschnittene Fridatten (ungezuckerte Pfannkuchen) oder flüssige Teigmasse in die Bouillon eintropfen lassen.

Xavier II (Consommé à la): Bouillon; Einlage: Grüne Erbsen, Kerbelkraut und Eierstich mit Hühner- und Reispüree.

Xavier (Potage): Reisschleimsuppe; Einlage: Eierstich mit Hühnerpüree.

Yerchis (Potage): Fischbouillon vermischt mit Weisswein und Eiern; Einlage: Caviar, pochirte Filets von Gründlingen, Sellerie- und Petersilienwurzeln. (Russisch).

Yvette (Velouté): Fischvelouté gebunden mit Hummerpüree; Einlage: Hummer, Trüffeln und Fischfarceklösse.

Zingara (Potage): Hühnerpüreesuppe; Einlage: Eierstich in drei Farben.

Œufs à l' Abessynienne (Setzeier): Garnirt mit Hühnercroquetten, bekränzt mit Trüffelsauce.

Œufs à l' Africaine (Poschirt): Ovale, geröstete Brotschnitten garnirt mit Reispilaff, belegt mit gebratener Schinkenschnitte; die Eier übergossen mit gehackten, in Butter sautirten Tomaten.

Omelette à l' Africaine: Gefüllt mit in Oel sautirten Tomaten, Zwiebeln, Schinken und Reis; bekränzt mit Sauce Tomate.

Omelette „Agnès Sorel“: Gefüllt mit Hühnerpüree, Champignons und Zunge; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs „Alexandra“ (Kalt): Poschirte Eier auf ovalem Blätterteig; überzogen mit Sauce Chaudfroid; dekorirt mit Aspik und Caviar.

Omelette à l' Algérienne: Mit Oel gemacht; gefüllt mit Gurken-, Tomaten- und Artischockenwürfeln.

Œufs à l' Allemande (Poschirt): Auf gedünstetem Rotkohl belegt mit Selchfleisch und Wurstscheibe; übergossen mit Kalbsjüs.

Omelette à l' Allemande: Nicht gerollter, auf beiden Seiten gebackener Pfannkuchen aus Eiern, Mehl und Milch. (Deutsche Küche).

Œufs à la D'Alma (Poschirt): Auf Artischockenböden gefüllt mit Trüffelpüree; bedeckt mit Sauce Mornay und Parmesan, gratinirt.

Œufs à l' Alsacienne (Poschirt): Auf Unterlage von Sauerkraut belegt mit gebratenem Speck, Wurstscheibe und Karottenschnitte; übergossen mit Jüs.

Œufs à l' Alsacienne: Teigtarteletten gefüllt mit Sauerkraut und Schinkenscheibe, belegt mit kernweichen Eiern; übergossen mit Sauce Madaira.

Œufs à l' Ambassadrice (Poschirt, Kalt): Auf Teigtarteletten; überzogen mit Mayonnaise, dekorirt mit Estragon, bekränzt mit Aspik.

Œufs à l' Américaine (Poschirt): Teigcroustade gefüllt mit geschnittenen Austern in Sauce Béchamel mit Cayennepfeffer; belegt mit poschirtem Ei, übergossen mit Sauce Matelote.

Œufs frits à l' Américaine (Gebacken): In Oel gebacken, dressirt auf gebratene Schinkenscheibe; Sauce Tomate extra.

Œufs à l' Américaine (Setzeier): Garnirt mit gebratenen Tomaten und Champignons; mit Sauce Tomate bekränzt.

Œufs à l' Américaine (Setzeier): Belegt mit Hummerschnitten, bekränzt mit Sauce Américaine.

Œufs plat à l' Américaine (Setzeier) II: Garnirt mit grillierten Tomaten und Champignons; bekränzt mit Sauce Tomate.

Omelette à l' Américaine: Gefüllt mit frischen, sautirten Tomaten, Speck, Estragon und Kerbel; Jüs.

Omelette aux Amourettes: Gefüllt mit poschirtem Rückenmark.

Œufs durs aux Anchois: Harte Eier der Länge nach durchschnitten, das Eigelb vermischt mit Sardellenpasta und Champignonpüree wieder eingefüllt, die Hälften zusammengesetzt, panirt und gebacken; Sauce Anchois extra.

Œufs brouillés aux Anchois: (Rühreier): Vermischt mit gehackten Sardellen.

Omelette aux Anchois: Vermischt mit gehackten Sardellen; dekorirt mit Sardellenschnitten; Jüs.

Œufs frits à l' Andalouse (Gebacken): In Olivenoel gebacken: dressirt auf gebackene Auberginenschnitten; Sauce Tomate extra.

Omelette à l' Andalouse: Gefüllt mit gehackten, gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Champignons.

Œufs à l' Andalouse (Poschirt, Kalt): Dressirt auf halbe Tomaten, überzogen mit rosagefärbter Sauce Béchamel; dekorirt mit Aspik und Zwiebelringen.

Omelette fourrée à l' Andalouse: Kleine, mit roten Pfefferschoten vermischte Omelette eingeschlagen in grössere Omelette vermischt mit Tomatenpüree.

Œufs à l' Anglaise (Poschirt): Auf gerösteter Brotscheibe bestrichen mit geschmolzenem Chesterkäse. gewürzt mit Cayenne; mit Butter begossen, glasirt.

Œufs à l' Anglaise (Setzeier): Geröstete Brotscheiben belegt mit ausgestochenen Spiegeleiern; mit Jüs übergossen.

Œufs plat à l' Antiboise (Setzeier): Die Platte mit Knoblauch eingerieben, belegt mit kleinen gebackenen Weissfischen (Nonats); die Eier daraufgeschlagen; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à l' Anversoise (Poschirt): Teigtarteletten gefüllt mit Hopfenspitzen à la crème, garnirt mit poschirten Eiern; mit Sauce Allemande überzogen.

Œufs à l' Anversoise (Geformt): Der Boden einer Becherform belegt mit Trüffelscheibe, die Seitenwände mit Hopfenspitzen; gefüllt mit poschirtem Ei; poschirt; auf geröstete Brotscheibe gestürzt; mit Sauce Allemande übergossen.

Œufs „Archiduc“ (Poschirt): Tarteletten aus Pommes Duchesse-Masse gefüllt mit Hühnerlebern und Trüffeln, sautirt mit Cognak; belegt mit poschirtem Ei; mit Sauce Hongroise übergossen.

Œufs „Archiduc“ (Geformt): Die Form bestreut mit Schnittlauch, gefüllt mit Ei, poschirt; gestürzt auf Tartelette aus Kartoffeln „Duchesse“, überzogen mit Sauce Paprika, dekorirt mit geriebenem Meerrettig.

Œufs „Archiduchesse“ (Poschirt): Flache Tarteletten aus Pommes Duchesse-Masse belegt mit Zwiebeln und Champignons, gewürzt mit Paprika; garnirt mit poschirtem Ei; mit warmer Sauce Raifort übergossen.

Œufs „Archiduchesse“ (Rührei); Vermischt mit Schinken, Champignons und Paprika; eingefüllt in Teigtartelette mit Paprika; dekorirt mit Spargelspitzen à la Crème.

Œufs brouillés „Archiduchesse“ (Rührei): Vermischt mit Schinken und Champignons, gewürzt mit Paprika.

Œufs „Argenteuil“ (Poschirt): Auf Tartelette aus Spargelspitzenpüree; mit Sauce Mousseline übergossen.

Œufs „Argenteuil“ (Rühreier): Vermischt mit Spargelspitzen.

Omelette „Argenteuil“: Gefüllt mit in Butter sautirten Spargelspitzen; Jüs.

Œufs „Argenteuil“ (Kalt): Weiche, kalte Eier auf Spargelspitzensalat; mit Sauce Chaud-Froid überzogen.

Omelette „Arlequin“: Vier kleine Pfannkuchen in verschiedenen Farben u. zw. mit Spinat, mit Tomaten, mit Sahne und mit Trüffeln vermischt; aufeinandergelegt, gerollt; mit Jüs bekränzt.

Œufs „Arlequine“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; bestreut mit gehacktem Schinken, Trüffeln und Petersilie ; mit Jüs bekränzt.

Œufs „Arlequine“ (Kalt): Poschirte, kalte Eier auf Teigtarteletten belegt mit Gemüsesalat; überzogen mit Sauce Chaud-Froid in verschiedenen Farben, dekorirt mit gehackten Pistazien.

Œufs „Armenonville (Poschirt): Blätterteigcroustaden gefüllt mit Spargelspitzen à la crème; belegt mit poschirtem Ei; mit Sauce Hühnervelouté überzogen.

Œufs à la d'Aumale (Rühreier): Belegt mit gerösteten Kalbsnieren; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à l' Aurore (Poschirt): Auf Blätterteigringen; mit Sauce Aurore übergossen.

Œufs à l' Aurore (Gratinirt): Harte Eier in Scheiben geschnitten, vermischt mit Sauce Béchamel mit passirtem Eigelb; in Gratinirplatte arrangirt, mit der Sauce bedeckt, mit Käse bestreut und gratinirt.

Œufs au Bacon, Bacon and Eggs: Setzeier auf gebratenem Fleischspeck. (Englische Küche).

Œufs au Bacon II: In Oel gebratener Speck umringt von ausgestochenen Setzeiern: dekorirt mit gebackener Petersilie.

Œufs brouilles „Balzac“ (Rühreier): Vermischt mit Zunge und Trüffeln; umlegt mit kleinen gebackenen Brotschnittchen gefüllt mit weissem Zwiebelpüree, (Soubise).

Œufs „Barcelone“ (Poschirt): Auf halben, grillirten Tomaten belegt mit geschnittenem, grünem, süssem, gedünstetem Paprika; mit Sauce Demiglace bekränzt.

Œufs Farcis „Baroda“: Gefüllt mit Sardellenpasta vermischt mit hartem Eigelb und indischem Pfeffer; dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Œufs brouilles „Batelière“ (Rührei): Vermischt mit Schnittlauch, eingefüllt in Pastete; garnirt mit Fischpüree.

Œufs à la Bayonnaise (Gebacken): Auf Unterlage von Tomatenpüree belegt mit einer in Madeirawein gedünsteten Schinkenschnitte.

Œufs à la Béarnaise (Gratinirt): Harte Eier in dicke Scheiben geschnitten, vermischt mit Sauce Béchamel, in Gratinirplatte arrangirt, mit Sauce Béchamel bedeckt, mit Parmesan bestreut und gratinirt.

Œufs „Beauharnais“ (Poschirt): Auf Artischokenböden; übergossen mit Sauce Beauharnais.

Œufs „Belle Hélène“ (Poschirt): Blätterteigcroustaden belegt mit Spargelspitzen, garnirt mit poschirtem Ei; überzogen mit Sauce Suprême.

Œufs „Belle Hélène II“: Wie vorhergehend auf Tarteletten aus Spargelspitzen.

Œufs „Belloy“ (Gratinirt): Harte Eier entzweigeschnitten, das Eigelb vermischt mit Sauce Béchamel, Hummer, Trüffeln und Champignons wieder eingefüllt, domförmig aufdressirt und gratinirt.

Œufs à la Bénédictine (Poschirt): Blätterteigcroustaden oder Tarteletten belegt mit Stockfischpüree, garnirt mit poschirtem Ei; übergossen mit Sause Crème mit gehackten Trüffeln.

Omelette „Bénédictine“: Gefüllt mit getrüffeltem Stockfischpüree; bekränzt mit Sauce Normande.

Œufs „Berceau“ (Poschirt): Rote Kartoffeln in Schiffchenform geschnitten, gebacken, gefüllt mit Hühnerhachée; das poschirte Ei obenauf, übergossen mit Sauce Aurore.

Œufs „Bercy“ (Setzeier): Garnirt mit gebratenen Würstchen, bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Bergère“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Lammshachée; Jüs.

Omelette des Bergers: Vermischt mit Sardellen, Tomaten, Knoblauch und Fines Herbes; mit Oel gemacht.

Œufs „Berlioz“: Unterlage aus Rebhuhnfleisch und Schwämmen belegt mit kernweich gekochten Eiern; mit Wildjüs übergossen.

Œufs au Beurre noir: Setzeier übergossen mit brauner Butter, welcher ein Tropfen Essig beigefügt wurde.

Œufs „Bibesco“: Setzeier garnirt mit geräucherter Zunge: bekränzt mit Sauce Périgueux.

Œufs „Bignon“ (Poschirt): Hühnerfarcering auf die Serviceplatte gespritzt und poschirt; poschirte Eier darin arrangirt, überzogen mit Sauce Velouté mit Estragongeschmack; dekorirt mit Estragonblättern; bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs à la Bohémienne (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Béchamel, bestreut mit gehacktem Schinken.

Omelette „Bohémienne“: Vermischt mit Schinken und Trüffeln.

Œufs „Boïeldieu“ (Poschirt): Blätterteigcroustaden gefüllt mit in Oel sautirten Tomaten, belegt mit poschirtem Ei; übergossen mit Sauce Allemande.

Œufs moulés „Boïeldieu“ (Geformt): Fünfeckige Form ausgelegt mit Gansleber und Trüffeln, gefüllt mit Ei; poschirt, auf geröstete Brotscheibe gestürzt; übergossen mit Sauce Champignons.

Œufs moulés „Boistelle“ (Geformt): Ovale Form ausgelegt mit Champignonscheiben, der Boden mit Champignonkopf, das Ei darauf, poschirt; gestürzt auf ovales geröstetes Brot; übergossen mit Sauce Champignons.

Œufs „Bombay“: Kernweiche Eier auf Unterlage von Reis à l' Indienne; übergossen mit Sauce Curry.

Omelette „Bonne Femme“: Gefüllt mit Gemüsen.

Œufs „Bonvalet“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Sauce Velouté, bekränzt mit rosagefärbter Sauce Béarnaise; obenauf dekorirt mit Trüffelscheibe.

Omelette à la Bouchère: Gefüllt mit poschirtem Ochsenmark; dekorirt mit Markscheiben; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs à la Bouchère (Poschirt): Auf ovalen, gerösteten Brotschnitten; übergossen mit Sauce Moelle; mit gehackter Petersilie bestreut.

Omelette Boulonnaise: Gefüllt mit Fischen (Makrelen); dekorirt mit Butter à la Maître d'hôtel.

Omelette Bourgignonne: Gefüllt mit gekochten, gehackten Schnecken; dekorirt mit Butter und gehackter Petersilie.

Œufs à la Bourgignonne (Poschirt): Geröstete, mit Knoblauch eingeriebene Brotscheiben belegt mit den in Rotwein poschirten Eiern; übergossen mit Sauce Bourgignonne.

Œufs brouilles à la Bourgignonne (Rührreier): Vermischt mit gekochten, geschnittenen Schnecken Speck, Knoblauch und Petersilie.

Omelette à la Braconnière: Vermischt mit Speck, Morcheln oder Champignons und Hasenblut.

Œufs „Bragance" (Setzeier): Die Servirplatte ausgelegt mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Champignons und Hühnerfleisch; die Eier daraufgeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Brébant" (Poschirt): Ovale Blätterteigtarteletten gefüllt mit Gansleberpüree und Wachtelpüree; mit Eiern belegt, übergossen mit Sauce Truffes.

Œufs brouilles à la Brésilienne (Rührreier): Der Boden von Btätterteigcroustaden belegt mit einer Schichte Sardellenpüree: darauf abwechselnde Lagen von Rührei und sautirten Tomaten vermischt mit Paprika und Cayenne; bekränzt mit Sauce Demi-glace tomatée.

Œufs broullés à la Brésilienne II: Rührreier garnirt mit Tomatensalat.

Œufs „Bressane" (Geformt): Form ausgelegt mit Hahnenkämmen und Trüffeln, gefüllt mit Ei, poschirt; gestürzt auf Artischockenböden gefüllt mit Ragout von Hahnenkämmen, Nieren und Champignons in Sauce Velouté; übergossen mit Sauce Suprême.

Omelette à la Bretonne: Vermischt mit Champignonpüree und gehackten, gerösteten Zwiebeln.

Œufs à la Bretonne (Setzeier): Auf Unterlage von Zwiebelpüree; bestreut mit Parmesan.

Œufs à la Bretonne (Poschirt): Auf Unterlage von Bohnenpüree à la Bretonne; übergossen mit Sauce Crème.

Œufs Farcis à la Bretonne (Gratinirt); Harte Eier in Hälften geschnitten, das Eigelb vermischt mit Sauce Béchamel, Zwiebelpüree und Champignonpüree und wieder eingefüllt; mit der Sauce bedeckt, gratinirt.

Omelette „Brillat Savarin“: Gefüllt mit Schnepfenfleisch und Trüffeln; dekorirt mit drei Trüffelscheiben; bekränzt mit Wildjüs.

Omelette „Brillat-Savarin“: Gefüllt mit Karpfenmilchner und Thunfisch; bekränzt mit Sauce Velouté de Poisson.

Œufs Brouilles: Rühreier.

Omelette à la Bruxelloise: Gefüllt mit gedünsteten Endivien; bekränzt mit Sauce Crème.

Œufs à la Bruxelloise (Poschirt): Auf gerösteten, ausgehöhlten Brotscheiben gefüllt mit Salat von gedünsteten Endivien oder Kohlsprossen; übergossen mit Sauce Crème; geröstete Semmelbröseln obenauf.

Œufs à la Bruxelloise (Setzeier): Auf Unterlage von gedünsteten, mit Sauce Béchamel vermischten Kohlsprossen; mit gebräunten Semmelbröseln übergossen.

Œufs „Cambridge“ (Poschirt): Ausgehöhlte, gedünstete Kürbiskugeln belegt mit Hühnerpüree, garnirt mit Ei, übergossen mit Sauce Vénitienne.

Œufs „Camérani“ (Poschirt): Teigtarteletten belegt mit Sauerkraut und gebratener Schinkenschnitte, garnirt mit Ei, dekorirt mit geriebenem Schinken.

Cannelons d'Œufs: Hartes, geriebenes Eigelb und Eiweiss vermischt mit Sauce Béchamel; zu kleinen Walzen geformt, panirt, gebacken.

Œufs „Capucine“ (Poschirt, Kalt): Arrangirt um eine Pyramide aus Stockfisch vermischt mit Trüffeln; mit Sauce Chaud-Froid überzogen.

Œufs „Cardinal“ (Poschirt): Blätterteigcroustaden gefüllt mit Hummerragout mit Trüffeln und Champignons, belegt mit poschirtem Ei; übergossen mit Sauce Homard.

Œufs „Cardinal“ 2.: Poschirte Eier auf flachen, gebackenen Hummercroquetten; übergossen mit Sauce Nantua; dekorirt mit ausgestochenem Kalbskopf.

Œufs brouillés „Carême“ (Rührei): Vermischt mit Gansleber, Hühnerfleisch und Trüffeln, eingefüllt

in Blätterteigpastete; dekorirt mit Gansleberschnitte belegt mit Trüffelscheibe; bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs brouillés „Carême 2.“ (Rühreier): Blätterteigpastetchen belegt mit einer Lage von geschnittenen Trüffeln, Hühnerfleisch und Gansleber; vollgefüllt mit Rühreiern.

Œufs „Carême“ (Gratinirt): Harte Eier in Scheiben geschnitten vermischt mit gehackten Trüffeln, Artischockenböden und Sauce Béchamel; in Gratinschüssel arrangirt, mit Sauce und Käse bedeckt, gratinirt.

Œufs „Carignan“ (Geformt): Madeleineform ausgelegt mit Hühnerfarce; gefüllt mit Ei; poschirt, auf ovale, geröstete Brotscheibe gestürzt, übergossen mit Sauce Chartres.

Œufs à la „Carmélite (Gratinirt): Harte Eier in Hälften geschnitten, das Eigelb vermischt mit Petersilie, Schalotten und Sauerampfer wieder eingefüllt; mit Sauce Mornay bedeckt, gratinirt.

Œufs „Carnot“ (Poschirt): Ausgehöhlte, gedünstete Artischockenböden gefüllt mit gehackten Tomaten, belegt mit Ei; übergossen mit Kalbsjüs mit Tomatenpüree vermischt.

Œufs brouillés „Carnot“ (Rühreier): Vermischt mit gehackten Hahnenkämmen und Champignons; belegt mit Hühnernieren; Demi-glace.

Œufs à la Catalane (Poschirt): Auf halber, gedünsteter Tomate belegt mit geschnittenem, grünem, süssem Pfeffer in Tomatensauce; garnirt mit Ei, übergossen mit Sauce Tomate.

Œufs gratinés „Cécilia“ (Gratinirt): Gebackene Brotscheiben garnirt mit Spargelspitzen à la Crème, belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Mornay und in der Röhre gratinirt.

Œufs „Célestine“ (Poschirt): Ausgehöhlte, geröstete Brotwürfeln gefüllt mit Crevettenpüree vermischt mit Sardellenbutter, Hummerbutter und Sauce Béchamel; belegt mit Ei; überzogen mit Sauce Velouté vermischt mit Sardellenbutter und Hummerbutter.

Œufs „Chantilly“ (Poschirt): Blätterteigpastetchen gefüllt mit grünem Erbsenpüree, belegt mit Ei; übergossen mit grün gefärbter Sauce Mousseline.

Œufs à la Châlonnaise (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Ragout von Hahnenkämmen und Hühnernieren; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs plat à la Châlonnaise (Setzeier): Garnirt mit Hahnenkämmen und Hühnernieren; bekränzt mit Sauce Suprême.

Œufs brouillés à la Châlonnaise: Rühreier obenauf garnirt mit Hahnenkämmen und Hühnernieren; bekränzt mit Sauce Velouté.

Omelette „Chambéry“: Gefüllt mit Lauch, Kartoffeln, Speck und Käse.

Omelette aux Champignons: Gefüllt mit gehackten Champignons; Jüs.

Omelette „Charcutière“: Vermischt mit Speck, Wurst und Senf; bekränzt mit Sauce Moutarde.

Œufs à la Chartres (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit den Eiern; dekorirt mit Estragonblättern, übergossen mit Jüs mit Estragongeschmack.

Œufs à la Chartres (Geformt): Form ausgestreut mit gehacktem Estragon und Fines Herbes, gefüllt mit Ei, poschirt; auf geröstete Brotscheibe gestürzt; übergossen mit Jüs mit Estragongeschmack.

Omelette à la Chartres: Vermischt mit Estragon; bekränzt mit Estragonjüs.

Œufs „Chasseur“ (Poschirt): Teigtarteletten gefüllt mit Wildpüree, belegt mit Ei: übergossen mit Sauce Poivrade.

Œufs „Chasseur“ (Setzeier): Obenauf garnirt mit Wildentenleber und Champignons; bekränzt mit Sauce Poivrade à la Crème.

Œufs durs frlts „Chasseur“ (Harte, gebackene Eier): in Hälften geschnitten, das Eigelb vermischt mit Wildpüree und Champignonpüree wieder eingefüllt; die Hälften zusammengesetzt, panirt, gebacken; Sauce Poivrade extra.

Omelette „Chasseur“: Gefüllt mit Wild und Champignons; bekränzt mit Sauce Madère.

Œufs „Châtelaine“ (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit Kastanienpüree; garnirt mit Ei; übergossen mit Hühnerveloutésauce vermischt mit Sauce Mornay.

Omelette „Châtelaine“: Gefüllt mit Kastanienpüree vermischt mit Sauce Soubise; belegt mit Artischockenböden; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Omelette à la Cherbourg: Gefüllt mit Crevetten; dekorirt mit ganzen Crevetten; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Omelette „Chevreuse“: Vermischt mit gedünsteten Kerbelrüben und Kerbelkraut.

Œufs frits au Chicorée: Gebackene Eier garnirt mit Püree von gedünsteten Endivien.

Œufs „Chimay“ (Gratinirt): Harte Eier in Hälften geschnitten, das Eigelb vermischt mit saurem Rahm und Duxelle (siehe Fachausdrücke) wieder eingefüllt; zusammengesetzt, mit Sauce Béchamel übergossen und gratinirt.

Œufs à la Chipolata (Setzeier): Ausgestochene Spiegeleier auf gerösteten Brotscheiben; ringsumher garnirt mit kleinen Würstchen, Zwiebeln, Karotten und Kastanien.

Œufs „Chivry“ (Poschirt): Teigtarteletten gefüllt mit Gemüsepüree wie Spinat, Kresse, Kerbel etc. belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Chivry.

Omeletté „Choisy“: Gefüllt mit gedünstetem Salat; Jüs.

Œufs „Christophe Colomb“ (Poschirt): Auf ausgehöhlter halber Tomate gefüllt mit Gansleberpüree, übergossen mit Sauce Chateaubriand.

Œufs „Clamart“ (Poschirt): Teigtarteletten gefüllt mit grünen Erbsen à la Française; belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Erbsenbutter.

Œufs plat „Clamart“ (Setzeier): Auf Unterlage von grünen Erbsen à la Française.

Œufs „Clêlia“ (Gratinirt): In Gratinirplatte eine Lage Spinat, belegt mit poschirten Eiern; mit Sauce Mornay übergossen, gratinirt.

Œufs plat „Cluny“ (Setzeier): Garnirt mit kleinen Hühnercroquetten; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs en Cocottes: Kleine Porzellantiegeln für je ein Ei; mit einigen Tropfen Sahne belegt, ein rohes Ei daraufgeschlagen, mit Sahne bedeckt und in der Röhre verschleiert.

Cocotte „Bedford“: Porzellantiegeln ausgelegt mit Gansleberfarce; gefüllt mit dem Ei, bestreut mit gehackten Trüffeln und Zunge, in der Röhre glasirt.

Cocotte „Bergère“: Porzellantiegeln belegt mit einer Lage Lammshaschee; ein rohes Ei daraufgeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Kalbsjüs.

Cocotte „Bordelaise“: In Porzellantiegeln ausgelegt mit Markscheibe; übergossen mit Sauce Bordelaise.

Cocotte „Buonaparte“: Porzellantiegeln belegt mit gehackten Schnecken, das rohe Ei daraufgeschlagen, poschirt: dekorirt mit Trüffelscheibe, bekränzt mit Sauce Demi-glace mit Xérès.

Cocotte „Cherbourg“: Porzellantiegeln belegt mit Fischfarce; das rohe Ei darauf und verschleiert; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Cocotte „Colbert“: In Porzellantiegeln auf Unterlage von Hühnerfarce vermischt mit fines herbes; bekränzt mit Sauce Colbert.

Cocotte „Diane“: Porzellantiegeln belegt mit einer Lage Wildpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Wildjüs, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Cocotte „Duchesse“: Porzellantiegeln belegt mit Hühnerpüree vermischt mit Champignonpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Velouté.

Cocotte „Écossaise“: Porzellantiegeln belegt mit geschnitter Zunge, Trüffeln und Champignons; das rohe Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Tomate.

Cocotte „Edison“: Porzellantiegeln belegt mit Gansleberfarce; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Périgueux.

Cocotte „Florentine“: Porzellantiegeln belegt mit gehacktem, sautirtem Spinat vermischt mit Sardellen; ein rohes Ei daraufgeschlagen, mit Obers übergossen, mit Parmesan bestreut und in der Röhre gebräunt.

Cocotte „Forestière“: Porzellantiegeln belegt mit einer Lage Morchelpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Wildjüs.

Cocotte „Frou-Frou“: Porzellantiegeln belegt mit Hühnerpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen,

bedeckt mit Obers und geriebenem Parmesan; gratinirt.

Cocotte „Gladstone“: Porzellantiegeln belegt mit Fischfarce mit Austernpüree und Austernragout; das rohe Ei daraufgeschlagen, poschirt; dekorirt mit Auster auf Trüffelscheibe, bekränzt mit Austernpüree.

Cocotte „Jeannette“: Porzellantiegeln belegt mit Hühnerpüree vermischt mit Sahne nnd Trüffeln; das rohe Ei hineingeschlagen, verschleiert; garnirt obenauf mit Gansleberschnitte.

Cocotte „Léontine“: Porzellantiegeln belegt mit einer Schichte Fischfarce; ein rohes Ei daraufgeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Sauce Tomate; dekorirt mit Crevette auf Trüffelscheibe.

Cocotte „Luchon“: Porzellantiegeln belegt mit gehacktem Schinken vermischt mit Sauce Béchamel; das rohe Ei darauf; in der Röhre verschleiert; bekränzt mit Sauce Madère.

Cocotte „Lucullus“: Porzellantiegeln belegt mit Gansleberpüree; ein rohes Ei darauf, mit Obers begossen und verschleiert; in Madeira gekochte Trüffelscheibe obenauf.

Cocotte „Madeleine“: Porzellantiegeln ausgelegt mit Hühnerpüree mit Currypfeffer; belegt mit rohem Ei; in der Röhre verschleiert.

Cocotte „Marly“: Porzellantiegeln belegt mit gehacktem Kalbfleisch vermischt mit Champignons und Butter; garnirt mit rohem Ei; in der Röhre verschleiert; Kalbsjüs.

Cocotte à la d'Orleans: Porzellantiegeln belegt mit Crevettenragout; das rohe Ei hineingeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Crevettes, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Cocotte „Parisienne“: Porzellantiegeln mit einer Lage Hühnerfarce vermischt mit Schinken, Zunge, Trüffeln und Champignons; das rohe Ei daraufgeschlagen, verschleiert; das Eigelb dekorirt mit Trüffelscheibchen; bekränzt mit Jüs.

Cocotte „Pavillon“: Porzellantiegeln belegt mit Trüffeln, Pilzlingen in Sauce Crème; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Chateaubriand, dekorirt mit Morchelkopf auf Trüffelscheibe.

Cocotte „Périgourdine“: Porzellantiegeln belegt mit gehackten Trüffeln in Sauce Madère; das rohe Ei hineingeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Sauce Madère, dekorirt mit ausgestochener Trüffelscheibe.

Cocotte „Portugaise“: Porzellantiegeln belegt mit Tomatenpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Tomate.

Cocotte „Princesse“: Porzellantiegeln belegt mit Spargelspitzen à la Crème; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Crème.

Cocotte „Rouennaise“: Porzellantiegeln belegt mit Entenleberpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Rouennaise.

Cocotte à la Reine: Porzellantiegeln belegt mit Hühnerfarce à la Crème; das rohe Ei daraufgeschlagen und verschleiert; bekränzt mit Sauce Crème, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Cocotte „Ribeaucourt“: Porzellantiegeln ausgelegt mit Garnitur Zingara, gefüllt mit rohem Ei; in der Röhre verschleiert; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Cocotte „Sagan“: Porzellantiegeln belegt mit passirtem Kalbshirn in Sauce Velouté; ein rohes Ei daraufgeschlagen, verschleiert; bekränzt mit Sauce Velouté.

Cocotte „St. Hubert“: Porzellantiegeln belegt mit Wildpüree; ein rohes Ei daraufgeschlagen, ververschleiert; bekränzt mit Sauce Poivrade; dekorirt mit Trüffelscheibe.

Cocotte „Tosca“: Porzellantiegeln belegt mit saurem Rahm; das rohe Ei daraufgeschlagen, bedeckt mit Butter und Parmesan, gebräunt.

Cocotte „Valentin“: In Porzellantiegeln auf Unterlage von Tomaten und Champignons; bekränzt mit Sauce Velouté.

Œufs „Colbert“ (Poschirt): Gebackene Brotscheiben gefüllt mit Gemüsen vermengt mit Sauce Béchamel, garnirt mit Ei; übergossen mit Sauce Colbert.

Œufs frits „Colbert“ (Harte, gebackene Eier): Poschirte, kalte Eier, panirt, gebacken; dressirt auf Artischockenböden; übergossen mit Sauce

Chateaubriand; dekorirt mit gebackener Petersilie.

Œufs „Colbert“ (Kalt): Auf geformtem Gemüsesalat; dekorirt mit Aspik.

Œufs „Colinette“ (Kalt): Poschirte Eier dressirt auf geformtem Salat Rachel; dekorirt mit Trüffelscheiben und Aspik.

Œufs „Colombine“: Geröstete Brotscheiben belegt mit Hühnerpüree; garnirt mit poschirten Taubeneiern; übergossen mit Sauce Crème.

Œufs „Comtesse“ (Poschirt): Tarteletten aus Spargelspitzenpüree belegt mit Ei; überzogen mit Sauce Suprême; dekorirt mit gehackten Trüffeln.

Œufs brouillés „Comtesse“ (Rühreier): Vermischt mit Crevettenschwänzen; dekorirt mit Spargelspitzen; Jüs.

Œufs „Condé“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Jus, bestreut mit gehackter Petersilie; an den Seiten garnirt mit Püree von roten Bohnen.

Œufs „Conde“ (Setzeier): Auf Püree von roten Bohnen vermischt mit Speck; übergossen mit heissem Rotwein.

Œufs „Conti“ (Setzeier): Auf Unterlage von Linsenpüree vermischt mit Speck; Jüs.

Œufs „Continental“ (Poschirt): Geröstete Brotschnitten belegt mit Gansleberpüree, garnirt mit Ei; übergossen mit Sauce Madère vermischt mit Tomatenpüree.

Œufs à la Coque: Weiche Eier in der Schale.

Œufs à la Cosmopolite (Poschirt): Poschirt, panirt, gebacken; dekorirt mit Trüffeln; Sauce Truffes.

Cotelettes d'Œufs „Dauphine“: Harte, in Scheiben geschnittene Eier vermischt mit Sauce Béchamel und rohem Eigelb; eingefüllt in mit Teig ausgelegte Kotelettenformen, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie.

Œufs „Crécy“ (Poschirt): Gebackene, ausgehöhlte Briochekugeln gefüllt mit klein ausgestochenen gedünsteten Karotten; belegt mit Ei, übergossen mit Sauce Crème.

Œufs plat „Crécy“ (Setzeier): Auf Unterlage von Karottenpüree; mit Jüs bekränzt.

Œufs à la Crème (Rühreier): Vermischt mit Obers.

Œufs à la Créole (Poschirt): Auf Reistarteletten vermischt mit gehackten Champignons; übergossen mit Sauce Béchamel; in der Röhre gebräunt.

Œufs à la Cressonnière (Poschirt): Auf Teigtarteletten gefüllt mit Kressepüree vermischt mit Sauce Béchamel; übergossen mit Sauce Suprême; dekorirt mit blanschirter Brunnenkresse.

Œufs aux Crevettes (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit Crevettenragout; garnirt mit Ei; übergossen mit Sauce Crevettes; dekorirt mit Crevetten.

Œufs plat aux Crevettes (Setzeier): Auf Unterlage von Crevettenpüree; bekränzt mit Sauce Crevettes; dekorirt mit Crevetten.

Œufs brouillés aux Crevettes (Rühreier): Vermischt mit Crevettenschwänzen; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Omelette aux Crevettes: Gefüllt mit Crevettenschwänzen; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Croquettes d'Œufs: Harte, gehackte Eier vermischt mit Sauce Velouté und Sardellenpasta; zu Croquetten geformt, panirt, gebacken; Sauce Tomate oder Sauce Périgueux extra.

Omelette aux Croûtons: Vermischt mit kleinen, gebackenen Brotwürfeln; Jüs.

Œufs Crûs: Rohe Eier.

Œufs „Czarine" (Kalt): Weiche, kalte Eier auf Teigtarteletten gefüllt mit russischem Salat; überzogen mit dicker Sauce Cardinal; dekorirt mit Lachs, Sardellen und Caviar.

Omelette „Czarine": Gefüllt mit gedünsteten Gurken; bekränzt mit Sauce Suprême.

Œufs farcis „Danoise": Auf gerösteten Brotscheiben bestrichen mit Sardellenbutter; gefüllt mit Hummersalat, überzogen mit Mayonnaise; dekorirt mit Trüffeln. (Kalt).

Œufs „Daumont" (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Hühnerhaschee; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Spargelpüree.

Œufs grillés à la Diable: Poschirte Eier in Butter und Bröseln panirt, am Rost gebraten; dressirt

auf gebackene Brotscheiben belegt mit geschmolzenem Käse vermischt mit Cayenne; Sauce Diable extra.

Œufs „Diane“ (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit Wildpüree vermischt mit Champignons und Trüffeln; belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs à la Danoise (Kalt): Harte Eier in Hälften geschnitten, gefüllt mit Hummersalat, überzogen mit Mayonnaise; dekorirt mit Aspik.

Œufs moulés „Daumont“ (Geformt): Becherform belegt mit Trüffelscheibe und Krebsschwänzen; garnirt mit dem Ei; poschirt; auf grossen, gedünsteten Champignon; bekränzt mit Sauce Nantua.

Œufs à la Diable: Setzeier umgestürzt, mit gebräunter Butter, welche mit Essig und Cayennepfeffer geschärft wurde, übergossen.

Œufs mollets à la Diable: Kernweiche Eier übergossen mit Sauce Diable.

Omelette à la Dieppoise: Gefüllt mit Crevetten und Muscheln; bekränzt mit Sauce vin blanc.

Œufs à la Dijonnaise (Poschirt) Ring aus Duchesse-Masse belegt mit dem Ei; übergossen und Sauce vin rouge; garnirt mit glasirten Zwiebeln und Champignons.

Omelette „Dioclétien“: Gefüllt mit Salatpüree und Sauce Velouté; bekränzt mit Sauce Suprême.

Œufs „Divorçons“ (Weiche Eier): Zwei Eier auf gerösteten Brotscheiben; das eine überzogen mit Sauce Tomate, dekorirt mit gehacktem Eiweiss; das andere überzogen mit Sauce Crème, dekorirt mit gehackten Trüffeln.

Œufs plat „Doria“ (Setzeier): Auf Tomatenpüree; bestreut mit geriebenen, weissen Trüffeln.

Œufs à la Dreux (Kalt): Tartelette aus Spargelspitzensalat belegt mit poschirtem, kaltem Ei; überzogen mit Sauce Chaud-Froid; dekorirt mit Aspik und Trüffelwürfeln.

Œufs à la Drew: Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Salat von Spargelspitzen. (Kalt).

Drotschêna (Russische Omelette): Mehl, Obers, Eier vermischt mit Pfeffer und Salz, zusammen geschlagen; wie ein Pfannkuchen gebacken; mit Butter bestrichen.

Œufs „Ducale“ (Poschirt): Geröstete Brotscheiben belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Suprême, dekorirt mit Trüffelscheiben.

Œufs „Duchesse“ (Poschirt): Tarteletten aus Pommes Duchesse-Masse belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Velouté.

Œufs moulés „Duchesse“ (Geformt): Becherform bestreut mit gehackten Trüffeln; das Ei darauf, poschirt, gestürzt auf Duchesse-Tartelette; bekränzt mit Sauce Velouté.

Œufs plat „Duchesse“ (Setzeier): Ein Ring aus Pommes Duchesse-Masse auf die Platte gespritzt, die Mitte mit Eiern belegt, mit Sahne begossen, mit Trüffeln bestreut.

Œufs „Dufferin“ (Poschirt): Gebratener Champignon belegt mit Ei; übergossen mit warmer Sauce Raifort; nicht gezuckerte Schlagsahne extra.

Omelette „Durand“: Vermischt mit Champignons und Artischockenböden; gefüllt mit Spargelspitzen und Trüffeln; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs Durs: Harte Eier.

Œufs à l'Écarlate (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit Ochsenzungenpüree, garnirt mit Ei; übergossen mit Sauce Tomate.

Omelette à l'Écarlate: Vermischt mit Tomatenpüree und Sahne; überzogen mit Sauce Tomate.

Œufs à l'Écossaise (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Lachspüree; übergossen mit Sauce Suprême mit Crevettenbutter.

Omelette aux Ecrevisses: Gefüllt mit geschnittenen Krebsschwänzen; bekränzt mit Sauce Écrevisses.

Œufs plat à l'Égyptienne (Setzeier): Auf Unterlage von gedünstetem Lauch vermischt mit Zwiebeln und Sauce Béchamel.

Œufs „Élisabeth“ (Gratinirt): Unterlage von zerkleinerten Artischockenböden vermischt mit Trüffeln, belegt mit poschirten Eiern; übergossen mit Sauce Mornay, mit Käse bestreut, gratinirt.

Œufs brouillés à l'Espagnole (Rühreier): Ausgehöhlte, gebratene Tomaten gefüllt mit Rührei; dekorirt mit gebackenen Zwiebelringen.

Œufs plat à l'Espagnole (Setzeier): Auf gedünsteten Tomaten; belegt mit in Oel gebackenen Zwiebelringen.

Œufs frits à l'Espagnole (Gebacken): In Oel gebackene Eier dressirt auf dicke Scheiben von Speck; Sauce Tomate extra.

Omelette à l'Espagnole: Gefüllt mit Tomaten und Zwiebeln; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à l'Estragon (Poschirt): Gebackene Brotscheiben belegt mit poschirtem Ei; übergossen mit Estragonjüs, dekorirt mit Estragonblättern.

Œufs brouillés à l'Estragon (Rühreier): Vermischt mit Estragon; bekränzt mit Estragonjüs.

Œufs à l'Eugénie (Poschirt): Gedünsteter ausgehöhlter Champignon gefüllt mit Gansleberpüree vermischt mit Trüffeln und Lachspüree; belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Homard, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs Farcis (Gefüllte Eier): Harte Eier in Hälften geschnitten, das Eiweiss vermischt mit beliebigem Püree, Salat, Caviar, Mayonnaise etc.

Œufs „Fédora" (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Gansleberragout und Trüffeln; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs plat à la Fermière (Setzeier): Garnirt mit in Sauce Madère sautirten Hühnerlebern.

Œufs frits à la Fermière (Gebacken): Auf Tartelette aus klein geschnittenen, in Butter sautirten Gemüsen belegt mit gebratener Speckschnitte.

Omelette à la Fermière: Vermischt mit fines herbes; gefüllt mit weissen Rüben, Karotten, Lauch und Artischockenböden in Kalbsfond; bekränzt mit Kalbsfond.

Œufs brouillés aux fines herbes: (Rühreier): Vermischt mit gehacktem Estragon, Petersilie, Kerbelkraut und Schnittlauch.

Omelette aux fines herbes: Vermischt mit gehacktem Estragon, Kerbelkraut, Schnittlauch und Petersilie.

Œufs à la Flamande (Poschirt): Geröstete Brotscheiben belegt mit Kohlsprossenpüree vermischt mit Kartoffelpüree; belegt mit Ei; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Kohlsprossenbutter.

Œufs „Flora“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Blätterteig; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Tomatenpüree und gehackter Petersilie; dekorirt mit gehackten Trüffeln.

Œufs „Floréale“: Setzeier ausgestochen, dressirt auf gebackenen Brotscheiben; das Eigelb umlegt mit einem ausgestochenen Ring aus gedünsteten weissen Rüben, das Eiweiss umlegt mit Ring aus gelben Rüben; bekränzt mit spiralförmig dressirtem, grünem Erbsenpüree.

Œufs „Floréale“ (Poschirt): Auf ovalen Blätterteigtarteletten belegt mit grünem Erbsenpüree; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Kerbelkraut.

Œufs „Florentine“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Spinat; übergossen mit Sauce Mornay, in der Röhre gebräunt.

Œufs plat „Florentine“ (Setzeier): Auf Unterlage von gedünsteten Spinatblättern; mit Sauce Mornay übergossen, mit Parmesan gratinirt.

Omelette „Florentine“: Kleiner Pfannkuchen vermischt mit Spinat, eingelegt in Omelette vermischt mit Sahne und Parmesan.

Omelette aux Foies de Lottes: Gefüllt mit Aalrutenlebern.

Omelette aux Foies de Volaille: Gefüllt mit gebratenen Hühnerlebern; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs plat à la Forestière (Setzeier): Auf Unterlage von gedünsteten Morcheln und Speck; belegt mit Morcheln vermischt mit Petersilie; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs pochés „Forestière“ (Poschirt): Auf Tartaletten aus Pommes Duchesse-Masse belegt mit gedünsteten Morcheln vermischt mit Speck; übergossen mit Kalbsjüs vermengt mit Petersilie.

Œufs moulés „Forestière“ (Geformt): Form ausgestreut mit gehackter Petersilie, gefüllt mit Ei, poschirt; garnirt mit gedünsteten Morcheln.

Œufs brouillés à la Forestière (Rühreier): Vermischt mit gedünsteten Morcheln.

Omelette „Foulard“: Omelette aus Eierschnee, Eigelb und fines herbes.

Omelette Fourrée: Kleinere Omelette eingerollt in eine grössere Omelette mit verschiedenem Geschmack.

Œufs à la Française (Poschirt): Auf Tarteletten aus Kartoffeln „Duchesse“ belegt mit sautirten Tomaten; übergossen mit Kalbsjüs.

Omelette à la Française: Vermischt mit Schlagsahne und gedünsteten, gehackten Schalotten.

Œufs Frits: Gebackene Eier; in Butter oder Oel.

Œufs „Frou-Frou“ (Kalt, poschirt): Auf Tartelette aus Gemüsesalat vermischt mit Mayonnaise; überzogen mit Sauce Chaud-froid, dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln und Aspik.

Œufs „Gabrielle“ (Poschirt): Auf Reistarteletten belegt mit Nieren und Gansleber; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Gansleberpüree.

Œufs „Gambetta“: Ein Setzei dekorirt mit einer Trüffelstange, ein poschirtes Ei dekorirt mit gehackter Petersilie; beide Eier auf gerösteten Brotscheiben; bekränzt mit Sauce Choron.

Œuf à la Gasconne (Gratinirt): Poschirte Eier auf halben Tomaten gefüllt mit Hackfleisch, Petersilie, Knoblauch, Duxelle und Sauce Tomate; übergossen mit Sauce Tomate; mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Œufs à la Gauloise (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben, belegt mit gehacktem Schinken und gedünsteten Tomaten; überzogen mit Sauce Tomate; dekorirt mit Hühnerniere auf Hahnenkamm.

Œufs „Gentilhomme“ (Kalt): Halbierte, harte Eier gefüllt mit Fasanpüree; überzogen mit Sauce Chaud-froid brune, dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln und Aspik.

Œufs pochés „Georgette“ (Poschirt): In gebackenen ausgehöhlten Kartoffeln belegt mit Krebsragout; mit Sauce Écrevisses übergossen.

Œufs brouillés „Georgette“ (Rührei): Eingefüllt in gebackene, ausgehöhlte Kartoffeln; die Eier vermischt mit Krebsschwänzen; bekränzt mit Sauce Écrevisses.

Œufs „Germaine“ (Kalt): Becherform ausgestrichen mit Rosa-Aspik, gefüllt mit kaltem, poschirtem Ei; auf geröstete Brotscheibe belegt mit Hummer in Mayonnaise gestürzt.

Œufs brouillés „Gordon“ (Rührei): Vermischt mit Trüffeln eingefüllt in Blätterteigpastete; dekorirt

mit Markscheiben; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Omelette „Gordon“: Vermischt mit Mark und Trüffeln; dekorirt mit Markscheibe belegt mit ausgestochener Trüffel; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Cocotte „Gouffé“: Porzellantiegeln belegt mit passirtem Hirn, vermischt mit passirtem rohem Schinken und fines herbes; das Ei darauf geschlagen und verschleiert; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs plat „Gounot“ (Setzeier): Belegt mit grillirten Champignonköpfen; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Gourmand“: Poschirte Eier auf gebackenen Brotscheiben bestrichen mit Sardellenpasta, belegt mit Trüffelscheiben; übergossen mit Sauce Périgueux.

Œufs „Grand Duc“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; überzogen mit Sauce Mornay vermischt mit Spargelspitzen; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Œufs au Gratin: Unterlage von Sauce Béchamel, darauf poschirte Eier, mit Sauce Béchamel überzogen, mit Parmesan bestreut, mit Butter beträufelt und gratinirt.

Œufs brouillés „Grand'mère“ (Rührеier): Vermischt mit Petersilie; dekorirt mit ausgestochenen, gebackenen Brotstücken.

Omelette à la Grenobloise: Gefüllt mit Schnecken; bekränzt mit Sauce Poulette.

Omelette fourrée „Grimaldi“: Kleiner, mit Krebsenpüree vermischter Pfannkuchen eingelegt in Omelette vermischt mit Parmesan.

Œufs „Grimod de la Reynière“ (Poschirt, gratinirt): Auf Blätterteigtarteletten belegt mit Krebsragout; übergossen mit Sauce Mornay vermischt mit Krebsbutter; mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Œufs „Halévy“: Kernweiche Eier; das eine überzogen mit Sauce Tomate, dekorirt mit gehacktem Eiweiss, das zweite überzogen mit Sauce Crème, dekorirt mit gehackten Trüffeln.

Œufs „Halévy“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Gansleberpüree; übergossen halb mit Sauce Velouté, halb mit Sauce Tomate.

Œufs brouillés à la Hambourgeoise (Rührei): Belegt mit Filets von geräucherten Heringen.

Œufs „Héloise“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; überzogen mit Sauce Allemande, bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Henry IV“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; überzogen mit Sauce Béarnaise.

Œufs à la Hollandaise (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Lachspüree; übergossen mit Sauce Hollandaise.

Œufs plat à la Hongroise (Setzeier): Auf Unterlage von mit Paprika gedünsteten Zwiebeln; mit saurem Rahm übergossen, mit Schnittlauch bestreut.

Œufs gratinés à la Hongroise (Gratinirt): Harte Eier in Scheiben geschnitten, vermischt mit gedünsteten Zwiebeln, Tomaten, Paprika und Sauce Béchamel; mit Parmesan bestreut, mit Butter betropft und gratinirt.

Omelette à la Hongroise: Gefüllt mit gedünsteten Zwiebeln gewürzt mit Paprika; bekränzt mit Sauce Crème mit Paprika.

Œufs „Hortense“ (Harte, gefüllte Eier): In Hälften geteilt, das Eigelb vermischt mit Gansleber- und Reispüree; übergossen mit Sauce Mornay; in der Röhre gebräunt.

Œufs „Hussarde“ (Poschirt): Auf halben, ausgehöhlten, gedünsteten Tomaten gefüllt mit gehacktem Schinken, Zwiebeln und Sauce Demiglace; überzogen mit Sauce Velouté gewürzt mit Cayennepfeffer.

Omelette à l'Impératrice: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Austern und Champignons; bekränzt mit Sauce Velouté.

Œufs pochés à l'Impériale (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; überzogen mit Trüffelpüree verdünnt mit Madeira.

Œufs froids à l'Impériale (Kalt): Gedünsteter, kalter Artischockenboden gefüllt mit geschnittenen Gemüsen vermischt mit Tomaten und Zunge; belegt mit kaltem, poschirtem Ei; überzogen mit Sauce Rémoulade.

Œufs durs frits à l'Indienne: Halbe, harte Eier gefüllt mtt Hühnerpüree vermischt mit Sauce Béchamel und Currypfeffer; je zwei Hälften zusammengesetzt, panirt und gebacken; Sauce Curry extra.

Œufs pochés à l'Indienne (Poschirt): Auf Unterlage von Reis gewürzt mit Currypfeffer; übergossen mit Sauce Curry.

Omelette à l'Indienne: Gefüllt mit Curry-Reis vermischt mit geschmolzenen Zwiebeln; bekränzt mit Sauce Curry.

Œufs à l'Infante: Gebackene Brotscheiben belegt mit Champignonpüree, garnirt mit poschirtem Ei; übergossen mit Sauce Mornay, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs pochés à l'Italienne (Poschirt): Auf Unterlage von Risotto vermischt mit Tomatenpüree und geriebenem Parmesan; bekränzt mit Sauce Tomate, dekorirt mit Schinkenschnitte.

Œufs brouillés à l'Italienne (Rührеier): Ring aus Risotto; die Ringöffnung gefüllt mit Rührei; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs farcies à l'Italienne (Gefüllte Eier): Harte Eier gefüllt mit Champignons, Petersilie und Tomatenpüree; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Tomatenpüree; mit Parmesan bestreut, gebräunt.

Omelette à l'Italienne: Gefüllt mit Hühnerlebern, Speck und Champignons; bekränzt mit Sauce Madère.

Omelette au Jambon: Vermischt mit klein geschnittenem Schinken; Jüs.

Omelette à la Japonaise: Gefüllt mit Stachys; bekränzt mit Sauce Béchamel.

Omelette à la Jardinière: Gefüllt mit gedünsteten Gemüsen; Jüs.

Œufs brouillés „Jeannette (Rührеier): Vermischt mit Spargelspitzen und Schlagsahne.

Œufs „Jenny Lind“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Blumenkohlpüree; übergossen mit Sauce Béarnaise.

Œufs pochés „Jessica“ (Poschirt): Auf gebackenen, ovalen Brotscheiben belegt mit Morcheln und Spargelspitzen; übergossen mit Sauce Chateaubriand.

Œufs plat „Jessica“ (Setzeier): Garnirt mit Spargeln und Morcheln; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Omelette „Jessica“: Gefüllt mit Morcheln; belegt mit Spargelspitzen; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Œufs frits „Jockey Club“ (Gebacken): Auf Tartelette aus Spargelspitzen belegt mit Gansleberschnitte; bekränzt mit Sauce Périgueux.

Œufs pochés „Jockey Club“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Nieren und Champignons in Sauce Madère; dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs plat „Jockey Club“ (Setzeier): Gebackene, dünne Brotscheiben belegt mit Gansleberpüree, garnirt mit ausgestochenen Setzeiern; dekorirt mit Kalbsnieren und Trüffeln.

Œufs brouillés „Joinville“ (Rührei): Vermischt mit Crevetten, Champignons und Trüffeln in Fischvelouté-Sauce; eingefüllt in Blätterteigpastete; dekorirt mit Crevetten, Champignons und Trüffeln.

Omelette „Joinville“: Gefüllt mit Crevettenschwänzen; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Œufs „Juliette“ (Kalt): Form ausgestreut mit Trüffeln und Pistazien, gefüllt mit Ei, poschirt, erkaltet; gestürzt auf geröstete Brotscheibe; überzogen mit Sauce Chaud-froid brune.

Omelette à la Jurassienne: Vermischt mit Rauchfleisch und Kerbelkraut.

Œufs „Khédive“ (Poschirt): Auf Blätterteigtartelette belegt mit Hühnerpüree vermischt mit Spinat; übergossen mit Sauce Velouté.

La Frita: Sehr dünne, flache Omelette vermischt mit gedünsteten Zwiebeln und Parmesan.

Œufs „Laguipière“ (Poschirt, kalt): Form ausgestrichen mit Crevettenaspik, gefüllt mit Ei; gestürzt auf geröstete Brotscheiben belegt mit Crevetten in Mayonnaise.

Omelette au Lard: Vermischt mit gebratenem Speck und gerösteten Brotwürfeln.

Œufs pochés „Lavallière“ (Poschirt): Blätterteigpastetchen belegt mit Sauerampferpüree à la crème, gefüllt mit Ei; überzogen mit Sauce Suprême, dekorirt mit Kreuz aus Spargelköpfen.

Œufs brouillés „Leuchtemberg“ (Rührei): Vermischt mit Schnittlauch, eingefüllt in Teigpastete; garnirt mit Caviar.

Œufs à la Lilleoise: Setzeier auf Unterlage von Kohlsprossen; übergossen mit Sauce Béchamel, in der Röhre glasirt.

Œufs „Lilly“ (Geformt): Ovale Form ausgelegt mit Hummereiern, zur Hälfte gefüllt mit Rührei vermischt mit Trüffeln und Crevettenschwänzen; vollgefüllt mit roher Omelettemasse und poschirt; bekränzt mit Sauce Crevettes.

Omelette „Limousine“: Vermischt mit Schinken und würfelig geschnittenen Kartoffeln.

Œufs à la Lithuanienne (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Champignonpüree; bekränzt mit Sauce Périgueux.

Œufs „Loïe Fuller“: Zwei poschirte Eier auf gebackenen Brotscheiben; das eine überzogen mit Sauce Homard, das zweite mit Sauce Vénitienne.

Œufs plat à la Lorraine (Setzeier): Auf Unterlage von kleinen Stückchen Käse; belegt mit Selchfleisch, mit Sahne begossen und in der Röhre gebräunt.

Œufs plat à la Lorraine II: Setzeier auf Unterlage von Schnittlauch; mit Sahne begossen, in der Röhre verschleiert.

Œufs „Lorette“ (Poschirt): Auf Kartoffelcroquetten gefüllt mit Spargelspitzen; bekränzt mit Jüs, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs „Louisette“ (Poschirt): Auf Kartoffelcroquetten; überzogen mit Schinkenpüree, bestreut mit gehackten Trüffeln.

Œufs „Lucas“ (Poschirt, kalt): Auf gebackenen Brotscheiben; überzogen mit Sauce Chaud-Froid, dekorirt mit Estragon.

Œufs durs frits „Lucullus“ (Harte, gebackene Eier): Halbirte, harte Eier gefüllt mit Gansleberpüree, Trüffeln und Eigelb; zusammengesetzt, panirt, gebacken; Sauce Madère extra.

Œufs plat à la Lyonnaise (Setzeier): Auf Unterlage von Zwiebelpüree; bekränzt mit Demiglace.

Œufs au gratin à la Lyonnaise: (Gratinirt): Geschnittene harte Eier vermischt mit Sauce Béchamel mit Zwiebeln; gratinirt.

Omelette à la Lyonnaise: Vermischt mit gedünsteten Zwiebelringen.

Œufs à la Madras (Poschirt): Auf Teigtarteletten belegt mit Reis; überzogen mit Sauce Curry.

Œufs brouillés „Magda“ (Rühreier): Vermischt mit geriebenem Parmesan, fines herbes und Senf; dekorirt mit kleinen, gebackenen Brotdreiecken.

Œufs „Magenta“ (Poschirt): Blätterteigpastete belegt mit Krebsschwänzen und Spargelspitzen in Sauce Béchamel; gefüllt mit Ei, übergossen mit Sauce Écrevisses.

Œufs „Maintenon“ (Poschirt): Auf Kartoffelcroquetten; überzogen mit Sauce Béchamel mit Zwiebeln; mit Parmesan bestreut und gratinirt.

Œufs „Maire“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Salpicon von Zunge, Schinken und Trüffeln in Sauce Madère; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs „Malmaison“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit grünen Erbsen. Bohnen und Spargelspitzen; überzogen mit Sauce Beauharnais, dekorirt mit Estragon und Kerbelkraut.

Omelette „Mancelle“: Vermischt mit geschnittenen Artischockenböden und Kartoffeln.

Œufs plat „Maraîchère“ (Setzeier): Auf Unterlage von gedünstetem Kopfsalat vermischt mit Sauerampfer; garnirt mit gebratenem Speck und geräucherter Wurst.

Œufs „Margot“ (Kalt): Geröstete Brotscheiben bestrichen mit Sardellenbutter, belegt mit harten Eiern gefüllt mit Zunge, Oliven, Sardellen und Pickles; überzogen mit Mayonnaise. (Kalt.)

Œufs „Marie Louise“ (Poschirt): Auf Artischockenböden belegt mit Champignonpüree; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs brouillés „Marivaux“ (Rührei): Vermischt mit Trüffelpüree; garnirt mit ausgehöhltem Champignon gefüllt mit Hahnenkämmen, Nieren und Trüffeln in Sauce Velouté.

Omelette à la Marseillaise: Vermischt mit Stockfischpüree und Trüffeln; bekränzt mit Sauce vin blanc.

Œufs brouillés à la Marseillaise (Rühreier): Vermischt mit Tomaten und Knoblauch.

Omelette „Mascotte“: Vermischt und gefüllt mit Kartoffeln, Trüffeln und Artischockenböden; bekränzt mit Jüs.

Œufs „Masséna“ (Poschirt) I: Auf Artischockenböden belegt mit Markscheiben; überzogen mit Sauce Madère vermischt mit gehackten Trüffeln; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Masséna“ (Poschirt) II: Auf gedünsteten Artischockenböden; überzogen mit Sauce Tomate; dekorirt mit Markscheibe bestreut mit Petersilie.

Omelette „Masséna“: Vermischt mit Artischockenböden; bekränzt mit Sauce Béarnaise, dekorirt mit Markscheiben, bestreut mit Petersilie.

Œufs „Massenet“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“ vermischt mit gehackten Artischockenböden; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Püree von grünen Bohnen.

Œufs à la Matelote: Poschirt in Kalbsfond; auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Sardellenpüree; übergossen mit Sauce Matelote.

Œufs „Médicis“ (Poschirt): Auf Blätterteigtarteletten belegt mit gedünsteten Karottenkugeln und Sauerampfer; überzogen mit Sauce Béchamel vermischt mit Erbsenpüree.

Œufs à la Mentonnaise (Poschirt): Auf gedünstetem Lauch; übergossen mit Sauce Crème; in der Röhre gebräunt.

Omelette Mentonnaise: Gefüllt mit Muschelpüree à la Crème; bekränzt mit Sauce Homard.

Œufs „Metternich“ (Setzeier): Auf Unterlage von gedünsteten Champignons; überzogen mit Sauce Béchamel, mit Käse bestreut, gratinirt.

Œufs frits à la Mexicaine: Gebacken, garnirt mit Tomaten, Reis und Knoblauch.

Omelette à la Mexicaine: Vermischt mit zerdrückten Champignons; gefüllt mit Tomaten.

Œufs „Meyerbeer“ (Setzeier): Garnirt mit in Madeira gedünsteten Hammelnieren.

Œufs „Mignon“ (Poschirt) I: Auf Artischockenböden belegt mit Erbsen und Crevettenschwänzen; übergossen mit Sauce Suprême; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Œufs „Mignon“ (Poschirt) II: Auf Tarteletten aus Spargelspitzen; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs à la Milanaise (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit geschnittenen Makkaroni à la Milanaise; übergossen mit Sauce Mornay und in der Röhre gebräunt.

Omelette à la Milanaise: Gefüllt mit Makkaroni, Trüffeln und Tomatensauce und Parmesan vermischt, mit Sauce Tomate bekränzt.

Œufs plat „Mirabeau“ (Setzeier): Auf Unterlage von Sardellenbutter; dekorirt mit Sardellenschnitten und gefüllten Oliven; Jüs mit Estragon.

Œufs pochés „Mirabeau“ (Kalt): Harte Eier in Hälften geschnitten, gefüllt mit dem Eigelb vermischt mit Sardellenpüree; je 2 Hälften zusammengesetzt, mit Sauce Chaud-Froid überzogen und dekorirt mit Sardellen und Oliven.

Œufs „Mireille“ (Poschirt): Auf in Oel gebackenen Brotscheiben belegt mit Safran-Reis; überzogen mit Sauce Crème vermischt mit Safran; dekorirt mit gehackten Tomaten.

Omelette „Mireille“: Gefüllt mit Safran-Reis und Tomaten; die Omelette mit Oel gemacht.

Œufs au Miroir: Setzeier, Ochsenaugen.

Œufs plat à la Moderne (Setzeier): Garnirt mit Hühnerlebern, Spargelspitzen und gehackten Trüffeln; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs à la Moderne (Kalte Kiebitzeier): Auf Gemüsesalat mit Mayonnaise.

Œufs „Mogador“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Pommes Marquise; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Gansleberpüree; dekorirt mit Zungenschnitte und Trüffelscheibe; in der Röhre gebräunt.

Œufs „Molay“: Kernweich gekochte Eier auf Sauerampferpüree; bekränzt mit Jüs.

Œufs Mollets: Kernweich gekochte Eier.

Œufs à la Monaco (Poschirt): Auf Unterlage von Langustenschnitten; übergossen mit Sauce Hoinard.

Œufs plat à la Monégasque (Setzeier): Auf gezuckertem Tomatenpüree; dekorirt mit Sardellenschnitten und Estragon.

Œufs à la Monégasque (Poschirt): Auf halben, grillierten Tomaten; übergossen mit Sauce

Tomate mit Estragon; dekorirt mit Sardellenfilets.

Œufs „Monselet“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Artischockenböden und Trüffeln in Kalbsfond; übergossen mit Kalbsjüs.

Œufs plat „Monselet“ (Setzeier): Auf blätterigen Artischockenböden und Trüffeln; bekränzt mit legiertem Kalbsfond.

Omelette „Monselet“: Vermischt mit Artischockenböden und Trüffeln; bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs brouillés „Montbarrey“ (Rühreier): Eine Ringform gefüllt mit Reis vermischt mit geriebenem Schweizerkäse; gestürzt; die Ringöffnung gefüllt mit Rührei vermischt mit Spargelspitzen, Champignons und Trüffeln.

Œufs „Monte-Christo“ (Kalt): Form ausgestrichen mit Aspik, gefüllt mit poschirtem Ei, auf Gemüsesalat gestürzt.

Œufs „Montglas“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Ragout von Zunge, Gansleber, Schinken und Trüffeln in Sauce Madère; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs durs frits „Montglas“ (Harte gebackene Eier): In Hälften, gefüllt mit Hühnerpüree vermischt mit Champignons, Trüffeln, Zunge und Sauce Suprême; zusammengesetzt, panirt, gebacken; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Œufs „Montmorency“ (Poschirt): Auf Artischockenböden belegt mit Spargelspitzen à la Crème; übergossen mit Sauce Suprême mit Tomatenpüree.

Œufs „Montpensier“ (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Rührei mit Crevettenschwänzen; übergossen mit Sauce Crevettes.

Œufs „Montrouge“ (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Champignonpüree; übergossen mit Obers, in der Röhre glasirt.

Œufs „Montrouge“ (Geformt): Form ausgestreut mit gehackten Champignons, gefüllt mit Ei, poschirt; auf gebratenem Champignonkopf gestürzt; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Champignonpüree.

Œufs „Mornay“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; mit Sauce Mornay übergossen, in der Röhre gebräunt.

Omelette aux Morilles: Vermischt mit gehackten Morcheln, gefüllt mit Morcheln in Sauce Demi-glace.

Œufs à la Mosaïque (Poschirt, kalt): Ringform gefüllt mit russischem Salat; dekorirt mit Zunge, hartem Eiweiss, grünen Bohnen und Trüffeln; gestürzt; umringt mit poschirten, kalten Eiern mit gleicher Dekoration.

Œufs à la Moscovite (Poschirt, kalt): Auf Blätterteigtarteletten belegt mit rohem Sauerkraut; garnirt mit Salat von Selleriewurzeln, Essiggurken und roten Rüben; dekorirt mit Aspik.

Omelette Mousseline: Das Eigelb vermischt mit Eierschnee; bekänzt mit Sauce Mousseline.

Omelette aux Mousserons: Gefüllt mit Moosschwämmen; Sauce Madère.

Œufs „Murger“ (Poschirt): Auf Artischockenböden gefüllt mit gehackter Zunge in Sauce Béchamel; bedeckt mit Sauce Suprême, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs à la Nancéenne (Setzeier): Auf Unterlage von Zwiebelwürfeln gedünstet mit Butter und Paprika; garnirt mit Wurstscheiben, bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs „Nancy“: Von kernweichen Eiern die Spitze abgeschnitten, das Ei ausgehöhlt und mit Eigelb, Gansleberpüree und Sauce Soubise gefüllt; panirt, gebacken; Sauce Périgueux extra.

Œufs à la „Nantua“ (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Krebsragout; übergossen mit Sauce Nantua.

Œufs plat „Nantua“ (Setzeier): Auf Unterlage von Krebsragout; bekränzt mit Sauce Nantua.

Omelette „Nantua“: Gefüllt mit Krebsragout, dekorirt mit Krebsschwänzen; bekränzt mit Sauce Nantua.

Œufs à la Napolitaine (Geformt): Briocheform gefüllt mit Rühreimasse mit Parmesan; poschirt, auf Gratinirschüssel gestürzt, mit Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree überzogen mit Parmesan bestreut und gratinirt.

Omelette nature: Naturomelette ohne weitere Beigaben.

Œufs à la Négus: Setzeier garnirt mit Wildcroquetten; bekränzt mit Sauce Truffes.

Œufs à la Neige: Siehe Süsspeisen.

Œufs à la Néva (Kalt): In Obers poschirt, erkaltet, dressirt auf Tarteletten; dekorirt mit geriebenem Meerrettig und Caviar.

Œufs à la New-Yorkaise (Poschirt): Auf Maispüree à la Crème; übergossen mit Sauce Béchamel.

Œufs à la Niçoise (Poschirt): Auf Tarteletten aus Pommes Duchesse-Masse in Form von Artischockenböden, belegt mit grünen Bohnen; dekorirt mit sautirten Tomaten, bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs plat à la Niçoise (Setzeier): Auf Tomatenpüree vermischt mit Estragon, belegt mit Sardellenschnitten.

Œufs à la Niçoise (Kalt): Kernweiche Eier auf Gemüsesalat; überzogen mit Sauce Chaud-froid-Rose, dekorirt mit Estragon.

Œufs „Ninon“ (Poschirt) I: Auf Teigtarteletten belegt mit Zungenragout; überzogen mit Sauce Béchamel vermischt mit Sauce Soubise.

Œufs „Ninon“ (Poschirt) II: Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Spargelspitzenpüree; dekorirt mit Trüffeln; Jüs.

Œufs „Nissarde“ (Poschirt, gratinirt): Auf ausgehöhlten, gedünsteten Kürbissen gefüllt mit gehacktem Fleisch, Knoblauch, Petersilie und Sauce Tomate; übergossen mit Sauce Tomate mit Estragon; mit Käse bestreut, gratinirt.

Omelette aux Nonats: Gefüllt mit ganz kleinen Gründlingen; bekränzt mit Sauce Velouté de poisson.

Œufs à la Normande (Poschirt): Auf Teigtarteletten gefüllt mit Austern in Sauce Normande; übergossen mit Sauce Normande.

Œufs plat à la Normande (Setzeier): Auf Austernragout; übergossen mit Sauce Normande.

Omelette à la Normande: Gefüllt mit Austern, Champignons und Crevetten; bekränzt mit Sauce Normande.

Œufs à la Norvégienne (Kalt): Harte Eier auf Unterlage von Crevettensalat vermischt mit Sardellen; überzogen mit Aspik.

Œufs „Odalisque“ (Poschirt): In Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lammsbrieschen, Erbsen und Auberginen in Sauce Demi-glace; Jüs.

Œufs brouillé „Offenbach“ (Rührei): Vermischt mit Krebsschwänzen, Sardellen und marinirtem Thunfisch; dekorirt obenauf mit gebackener Brotscheibe gefüllt mit Tomatenpüree.

Œufs farcis „Oléa“: Gefüllt mit passirtem Schinken vermischt mit passirten Oliven, Butter und Cayennepfeffer; dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Œufs farcis „Olga“ (Kalt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Sardellenpasta; gefüllt mit gehackten Oliven und Sellerie; überzogen mit Mayonnaise, dekorirt mit Caviar. (Kalt).

Œufs „Omer Pacha“ (Setzeier): Auf gehackten, gedünsteten Zwiebeln; mit Käse bestreut, gratinirt; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Opéra“ (Setzeier): Garnirt mit Hühnerlebern und Spargelspitzen; Jüs.

Œufs à l' Orientale (Rührei): Abwechselnde Lagen von Rührei und von Tomaten sautirt mit Zwiebeln; die oberste Lage Rührei; bekränzt mit Sauce Tomate; garnirt mit gebackenen Brotscheiben belegt mit Sauce Béchamel vermischt mit gehackten roten Pfefferschoten.

Œufs à la d'Orléans (Poschirt): Auf Teigtarteletten gefüllt mit Hühnerragout mit Tomaten; übergossen mit Sauce Béchamel mit Pistazienbutter.

Œufs à l'Orléanaise (Setzeier): Auf Sauerampfer à la Crème; bekränzt mit Sauce Béchamel.

Œufs à la d'Orsay (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Chateaubriand.

Œufs à l'Oseille (Poschirt): Auf Unterlage von Sauerampferpüree; übergossen mit Kalbsjüs.

Œufs à l'Ostendaise (Rührei): Vermischt mit Austern; bekränzt mit Sauce Huîtres.

Œufs „Otéro“ (Poschirt): In gebratenen, ausgehöhlten Kartoffeln; mit Sauce Béchamel übergossen, mit Parmesan bestreut und in der Röhre gebräunt.

Œufs à la Pacha (Poschirt): Auf Tarteletten aus Reis vermischt mit Safran, Tomaten und Zwiebeln; übergossen mit Sauce Béchamel, mit Käse bestreut, gratinirt.

Œufs à la Palermitaine (Geformt): Becherform ausgestreut mit gehackter Zunge, belegt mit Trüffelscheibe; das Ei darauf, poschirt; gestürzt auf Tartelette aus Makkaroni vermischt mit Sauce Béchamel.

Œufs „Palmerston“ (Gebacken): Auf gerösteter Brotscheibe belegt mit gebratener Schinkenschnitte; bekränzt mit Sauce Poivrade.

Œufs à la Parisienne (Harte, gebackene Eier): In Hälften geschnitten, das Eigelb vermischt mit Champignonpüree, Sauce Béchamel und Cayenne; zusammengesetzt, panirt, gebacken; garnirt mit Spargelspitzen; Sauce Tomate extra.

Œufs à la Parisienne (Poschirt): Ein Ei überzogen mit Sauce Nantua, das zweite mit Sauce Béchamel; auf gerösteten Brotscheiben; durch einen Streifen aus gehackten Trüffeln geteilt; in der Röhre gebräunt.

Omelette „Parisienne“: Vermischt mit Kartoffeln und Trüffeln; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Parlant“ (Gebacken): Garnirt mit geräucherter Zunge; Sauce Tomate.

Œufs brouillés „Parmantier“ (Rührei): Vermischt mit gebratenen Kartoffelwürfeln.

Œufs plat au Parmesan (Setzeier): Mit Sahne begossen, mit Käse bestreut, mit dem Glüheisen (Salamander) gebräunt.

Omelette au Parmesan: Vermischt mit geriebenem Parmesankäse.

Omelette „Parmantier“: Vermischt mit in Butter gebratenen Kartoffelwürfeln.

Œufs à la Parmentière (Poschirt): In gebratenen ausgehöhlten Kartoffeln gefüllt mit den passirten Kartoffeln vermischt mit Butter; mit Sauce Mornay begossen.

Œufs „Pastourelle“ (Gebacken): In Oel; garnirt mit Speck, Pilzlingen à la Bordelaise und Hammelnieren.

Œufs „Patti“ (Poschirt): Auf Teigtarteletten belegt mit Artischockenpüree; überzogen mit Sauce Suprême; bestreut mit hartem Eigelb.

Œufs „Patti“ (Setzeier): Auf Trüffelnpüree; bekränzt mit Kalbsjüs parfümirt mit Xérèswein.

Omelette „Patti“: Vermischt mit Artischockenböden und Trüffeln.

Omelette „Paysanne“: Gefüllt mit gedünstetem Sauerampfer und Kerbelkraut.

Cocotte „Pavillon“: Porzellantiegeln belegt mit Morcheln und Trüffeln in Sauce Crème; das Ei darauf, verschleiert; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Œufs à la Périgourdine (Setzeier): Auf Trüffelpüree; garnirt mit kleinen Häufchen geschnittener Trüffeln; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs à la Périgourdine (Geformt): Madeleineform ausgestreut mit gehackten Trüffeln, gefüllt mit Ei, poschirt; auf Trüffelscheibe gestürzt, mit Sauce Chateaubriand bekränzt.

Œufs à la Périgueux (Poschirt): Auf poschirtem Farcering; übergossen mit Sauce Périgueux.

Œufs à la Périgueux (Gebacken): In Oel gebacken; Sauce Périgueux extra.

Œufs plat „Petit Duc“ (Setzeier): Garnirt mit ausgehöhlten, grillirten Champignons gefüllt mit geriebenem Meerrettig; bekränzt mit Sauce Chateaubriand.

Œufs „Petit Duc“ (Poschirt): Auf gedünstetem Champignon oder Pilzling; mit geriebenem Kren bestreut, mit Sauce Chateaubriand bekränzt.

Œufs „Petit Duc“ (Weiche Eier): Auf gerösteten Brotscheiben; belegt mit Markscheibe; überzogen mit Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree; garnirt mit Champignons.

Omelette „Petit Duc“: Gefüllt mit nudelig geschnittenen Trüffeln und Pilzlingen.

Œufs à la Phocéenne (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Stockfischpüree; übergossen mit Sauce Crème; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Œufs à la Piémontaise (Poschirt): Auf Reis vermischt mit Hühnerlebern und Champignons; übergossen mit Sauce Demi-glace; dekorirt mit Scheibe von weisser Piemonteser Trüffel.

Œufs à la Piémontaise (Setzeier): Bestreut mit geriebenem Parmesan und Piemonteser Trüffeln; gebräunt.

Œufs à la Piémontaise (Gratinirt): Harte Eier in Hälften geschnitten, gefüllt mit dem Eigelb vermischt mit Püree von weissen Trüffeln; mit

Sauce Béchamel vermischt mit geriebenen, weissen Trüffeln überzogen, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Œufs sur le plat: Setzeier, Ochsenaugen.

Œufs pochés (Poschirte Eier): Eier in kochendes mit Essig gesäuertes Salzwasser geschlagen.

Omelette aux Pointes: Vermischt mit Spargelspitzen, dekorirt mit Spargelspitzen.

Œufs brouillés aux Pointes d'Asperges (Rührei): Vermischt mit Spargelspitzen; dekorirt mit Bouquet Spargelspitzen.

Œufs aux Pointes d'Amour (Rührei): Vermischt mit Spargelspitzen.

Omelette „Poissonnière": Gefüllt mit Fischragout; bekränzt mit Sauce vin blanc.

Œufs „Polignac": Weiche Eier auf gebackenen Brotscheiben; mit Sauce Tomate übergossen, mit gehackten Kräutern bestreut.

Œufs „Polignac" (Geformt): Form belegt mit Trüffeln, gefüllt mit Ei, poschirt; auf geröstete Brotscheibe gestürzt; übergossen mit Maitre-Butter vermischt mit Jüs.

Œufs à la Polonaise (Poschirt): Auf gratinirtem, mit Pilzlingen vermischtem Hammelhaschee; bekränzt mit Sauce Poivrade.

Œufs à la Portugaise (Setzeier): Auf halben, gedünsteten Tomaten; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à la Portugaíse (Poschirt): Auf Tomaten gedünstet in Oel und Zwiebeln; bekränzt von Kalbsjüs.

Œufs à la Portugaise (Gratinirt): Harte Eier in Hälften; das Eigelb vermischt mit feinen Kräutern wieder eingefüllt; dressirt auf halbe, gedünstete Tomaten; mit Sauce Béchamel übergossen, mit Parmesan bestreut und gratinirt.

Omelette à la Portugaise: Gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln und feinen Kräutern; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à la Poulette: Weiche Eier auf gerösteten Brotscheiben; mit Sauce Suprême übergossen, mit gehackten Kräutern bestreut.

Omelette „Prélats": Gefüllt mit Krebs- und Crevettenschwänzen, Trüffeln und gedünstetem Salat; bekränzt mit Sauce Normande mit Trüffeln.

Œufs „Princesse“ (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Spargelspitzen à la Crême; mit Sauce Velouté übergossen.

Œufs brouillés à la Princesse (Rührei): Vermischt mit Spargelspitzen; dekorirt mit gebackenem Weissbrot in Dreiecken, Trüffelscheiben und Spargelspitzen.

Œufs „Princesse“ (Geformt): Form ausgestreut mit gehackten Spargelspitzen, gefüllt mit Ei, poschirt; gestürzt auf Teigtartelette gefüllt mit Spargelpüree; übergossen mit Sauce Suprême; dekorirt mit Trüffelscheibe.

Omelette „Princesse“: Gefüllt mit Spargelpüree; dekorirt mit Spargelspitzen; bekränzt mit Sauce Velouté, umringt von Hühnerfarce in kleinen Vierecken gebacken.

Œufs „Princesse Alice“ (Harte, gebackene Eier): In Hälften geschnitten, gefüllt mit dem Eigelb vermischt mit Spargelpüree, Trüffeln und Parmesan; panirt, gebacken; Sauce Truffes.

Œufs brouillés „Princesse Marie“ (Rührei): Vermischt mit Sauce Velouté, Trüffeln und Petersilie.

Œufs brouillés à la Printanière (Rührei): Vermischt mit Erbsenpüree; gefüllt mit Gemüsen; bekränzt mit Sauce Demi-glace mit Tomatenpüre vermischt.

Œufs „Printanière“ (Geformt): Fünfeckige Form ausgelegt mit geschnittenen Gemüsen; gefüllt mit Ei, poschirt; auf geröstete Brotscheibe gestürzt, mit Sauce Allemande übergossen.

Œufs brouillés à la Provençale (Rührei): Vermischt mit Tomaten, Zwiebeln und Petersilie.

Œufs à la Provençale (Setzeier): Auf gedünsteten Tomaten, Petersilie und Knoblauch; in Oel gebacken, mit Obers begossen, verschleiert.

Omelette à la Provençale: Mit Oel bereitet; vermischt mit Tomaten und Petersilie.

Œufs „Rachel“ (Poschirt): Auf Artischockenböden belegt mit Markscheibe bestreut mit feinen Kräutern; übergossen mit Sauce Bordelaise.

Œufs „Rachel“ (Rührei): Vermischt mit Spargelspitzen und Trüffeln; dekorirt mit Trüffelscheibe; bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs à la Ravigote (Kalt): Poschirte, kalte Eier auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Ravigote.

Omelette „Réforme“: Gefüllt mit Zunge, Trüffeln, hartem Eiweiss und Essiggurken in Sauce Poivrade mit Johannsbeeren-Gelee.

Œufs „Régina“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Fischragout mit Crevetten und Champignons; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs à la Renaissance (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Gansleberpüree; überzogen mit Sauce Velouté.

Œufs à la Reine (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Hühnerpüree; überzogen mit Sauce Suprême.

Œufs à la Reine (Geformt): Sechseckige Form belegt mit Hühnerfleisch und Trüffeln; gefüllt mit Ei, poschirt; auf Farcering gestürzt; übergossen mit Sauce Suprême.

Omelette à la Reine: Gefüllt mit Hühnerpüree; bekränzt mit Sauce Velouté.

Œufs soufflés à la Reine: Porzellankassetten ausgestrichen mit Hühnersoufflé-Masse; gefüllt mit poschirtem Ei; bedeckt mit der Masse und in der Röhre gebräunt.

Œufs à la Reine: Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Gansleberpüree; überzogen mit Mayonnaise, dekorirt mit Trüffeln. (Kalt)

Œufs „Reine Margot“ (Rührei): In Blätterteigpasteten; bekränzt mit Sauce Béchamel.

Œufs „Richelieu“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Krebsbutter; dekorirt mit Trüffelscheiben und Krebsschwänzen.

Œufs „Richemont“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Trüffeln und Morcheln in Sauce Madère; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs plat „Richemont“ (Setzeier): Garnirt mit Trüffeln und Morcheln in Sauce Madère.

Omelette „Richemont“: Vermischt mit Morcheln und Trüffeln; bekränzt mit Sauce Madeira.

Rissoles d'Œufs: Harte, geschnittene Eier vermischt mit Sauce Béchamel; in Blätterteig ein-

gerollt, panirt, gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie.

Œufs „Ristori“ (Harte, gefüllte Eier): In Hälften; gefüllt mit Gansleberpüree; begossen mit Sauce Crême.

Omelette „Robert“: Vermischt mit gehackten, gebratenen Zwiebeln und Speck; bekränzt mit Sauce Robert.

Œufs „Robinson“ (Kalt): Auf Teigtarteletten belegt mit Meerrettig (Kren); überzogen mit Sauce Ravigote. (Kalt.)

Omelette aux Rognons: Gefüllt mit würfelig geschnittenen Nieren in Sauce Madère; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs „Roland“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Sauce Velouté, bestreut mit gehackten Trüffeln.

Œufs à la Romaine (Poschirt): Auf Teigtarteletten belegt mit gedünsteten Spinatblättern vermischt mit Sardellen; übergossen mit Kalbsjüs.

Œufs brouillés à la Romaine (Rühreier): Vermischt mit Sardellenfilets; auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Sardellenpasta.

Œufs frits à la Romaine (Gebacken): In Oel; auf blanschirten, gedünsteten Spinatblättern vermischt mit Sardellen und etwas Knoblauch; garnirt mit Salami und Schinken; Kalbsjüs mit Tomatenpüree extra.

Œufs à la Romaine (Setzeier): Auf gedünsteten Spinatblättern; belegt mit Sardellenschnitten; bestreut mit Käse; in der Röhre gebräunt.

Omelette à la Romaine: Vermischt mit blanschirten, gedünsteten Spinatblättern vermischt mit Sardellen und Knoblauch; bekränzt von Kalbsjüs mit Tomatenpüree.

Œufs farcis „Romanoff“: Auf Artischockenböden belegt mit Caviar, gehackten Oliven und roten Pfefferschoten. (Kalt).

Œufs „Rosita“ (Kalt): Auf Tarteletten aus Fischpüree; überzogen mit Sauce Chaud-froid; dekorirt mit Hummer, Tomaten und Aspik.

Œufs „Rossini“ (Poschirt): Auf gebackener Brotscheibe belegt mit Gansleberschnitte; überzogen mit Sauce Périgueux; dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs „Rossini“ (Setzeier): Auf Gansleberpüree vermischt mit Trüffeln; bekränzt mit Sauce Périgord.

Omelette „Rossini“: Gefüllt mit Hühnerlebern, Trüffeln und Gansleberpüree; bekränzt mit Sauce Madère.

Œufs „Rothomago“ (Setzeier): Garnirt mit Würstchen und Schinken; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs „Rothschild“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Trüffelpüree; übergossen mit Sauce Truffes,

Œufs à la Rouennaise (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Leberpüree von Blutente; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs „Rougemont“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Reis à la Milanaise; übergossen mit Sauce Mornay und glasirt; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à la Royale (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Champignons, Trüffeln und Hahnenkämmen in Sauce Velouté; übergossen mit Sauce Crème.

Œufs „Royale“ (Geformt): Form ausgestreut mit Trüffeln, gefüllt mit Ei, poschirt; gestürzt auf Tarteletten aus Trüffelpüree; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Trüffelpüree.

Œufs à la Royale: Gekochte Kiebitzeier auf Hühnerpüree vermischt mit Champignons; bestreut mit gehackten Trüffeln.

Œufs „Rubens“ (Kalt): Poschirte, kalte Eier auf Tarteletten aus Spargelspitzensalat mit Mayonnaise; überzogen mit gefärbtem Aspik.

Œufs à la Russe (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Fischfarce; dekorirt mit geräuchertem Lachs und Caviar.

Œufs à la Russe (Kalt): Poschirt, erkaltet; auf russischem Salat; überzogen mit Sauce Mayonnaise.

Omelette à la Russe: Gefüllt mit Caviar gewürzt mit Paprika; Sauce Échalotes.

Œufs plat „Sagan“ (Setzeier): Garnirt mit Hirn; bekränzt mit Sauce Suprême.

Œufs „Salamanque“ (Rührei): Artischockenböden gefüllt mit Rührei vermischt mit Trüffeln; überdeckt mit Sauce Mornay, mit Parmesan bestreut, mit dem Glüheisen gebräunt.

Omelette „Salvator“: Gefüllt mit streifig geschnittenem Schinken, Champignons und Trüffeln.

Œufs „Sans-Gêne“ (Poschirt): Auf Artischockenböden belegt mit Mark; überzogen mit Sauce Bordelaise; dekorirt mit Markscheibe.

Œufs „Sappho“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Sardellenbutter vermischt mit Trüffeln und süssem Paprika; übergossen mit Sauce Madère.

Œufs brouillés „Sarah Bernhardt “(Poschirt, gratinirt): Auf Champignonköpfen gefüllt mit Ragout aus Hahnenkämmen, Nieren und Trüffeln in Sauce Crème; übergossen mit Sauce Allemande mit Estragon; mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Omelette fourrée à la Sardalaise: Kleiner Pfannkuchen vermischt mit Trüffelpüree, eingelegt in Omelette nature; bekränzt mit Sauce Madère.

Œufs à la Sarde (Poschirt): Poschirte Taubeneier eingefüllt zwischen zwei halbe Tomaten; panirt, gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie; Sauce Madère extra.

Œufs „Savigny“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Krebsragout; übergossen mit Sauce Écrevisses.

Omelette „Savoyarde“: Vermischt mit würfeligen, gebackenen Kartoffeln, Lauch und Schweizerkäse.

Œufs „Schouvaloff“ (Poschirt): Auf Artischockenböden gefüllt mit Trüffelpüree mit Gansleberpüree und Zunge; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Zwiebelpüree.

Œufs „Serge“ (Poschirt): Auf Teigtarteletten belegt mit Hühnerpüree; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Artschockenpüree.

Œufs „Sévigné“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit gedünstetem Salat; übergossen mit Sauce Velouté; dekorirt mit Trüffelring.

Omelette „Sigurd“: Vermischt mit streifig geschnittenen Kartoffeln und Trüffeln.

Œufs „Skobeleff“ (Poschirt): In gebackenen, ausgehöhlten Kartoffeln; bedeckt mit Sauce Béchamel, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Œufs „Skobeleff“ (Kalt): Poschirte, kalte Eier auf gebackenen Brotscheiben; überzogen mit

Sauce Chaud-froid-Rose; dekorirt mit geräuchertem Lachs und Estragon.

Omelette à la Soubise: Gefüllt mit weissem Zwiebelpüree; bekränzt mit Sauce Soubise.

Œufs à la Soubise (Poschirt): Auf Teigtarteletten gefüllt mit Zwiebelpüree; mit Kalbsjüs übergossen.

Œufs à la Soubise (Setzeier): Auf Zwiebelpüree; bekränzt mit Kalbsjüs.

Œufs „Soubeyran“ (Poschirt): Auf Teigtarteletten gefüllt mit Zwiebelpüree und gehackten Trüffeln; übergossen mit Sauce Suprême.

Œufs à la Souveraine: Weiche Eier auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Hühnerpüree; übergossen mit Sauce Madère.

Omelette „Sportsman“: Gefüllt mit Wildpüree; bekränzt mit Sauce Grand-Veneur.

Œufs „Stanley“ (Poschirt): Auf Tarteletten aus Reis vermischt mit Sauce Soubise und Currypfeffer; überzogen mit Sauce Suprême mit Currypfeffer.

Œufs brouillés „St. Denis“ (Rührei): Auf ausgehöhlten, grossen Pilzlingköpfen; bekränzt mit Sauce vin rouge.

Œufs „St. Germain“ (Kalt): Harte Eier in Hälften; das Eigelb vermischt mit gehackten Crevetten und Mayonnaise eingefüllt; dekorirt mit roher Auster und Aspik.

Œufs frits „St. Hubert“ (Gebacken): In Oel oder Butter gebacken; auf Unterlage von Wildpüree vermischt mit passirten Linsen; bekränzt mit Sauce Demi-glace mit Wildjüs.

Œufs plat „St. Hubert“ (Setzeier): Auf Unterlage von Wildpüree; bekränzt mit Sauce Poivrade.

Omelette fourrée „St. Hubert“: Kleiner, mit Wildpüree vermischter Pfannkuchen eingelegt in grössere Omelette vermischt mit gehackten Champignons.

Omelette à la Suédoise: Vermischt mit gehackten, in Butter gedünsteten, jungen Brennesseln.

Œufs à la Suédoise (Harte, kalte Eier): In Hälften geschnitten, gefüllt mit Eigelb vermischt mit Brennesselbutter; dekorirt mit Aspik (weiss und rot), Rauchlachs, Essiggurken und roten Rüben.

Omelette Suisse: Pfannenkuchen vermischt mit gehacktem Schweizerkäse.

Œufs „Sultane“ (Poschirt): Auf gebackenen Teigtarteletten gefüllt mit Rührei vermischt mit Trüffeln; dekorirt mit ausgestochener Trüffelscheibe in Halbmondform.

Œufs „Sultane“ (Rührei): In Pasteten aus Kartoffeln Duchesse; die Eier vermischt mit Pistazienbutter.

Œufs en Surprise (Kalt): Rohe Eier vorsichtig entleert, dass nur eine kleine Öffnung entsteht; gefüllt mit kaltem Rührei vermischt mit Mayonnaise; servirt auf frischer Brunnenkresse.

Œufs „Suzette“ (Poschirt): In gebackenen, ausgehöhlten Kartoffeln; mit Sauce Mornay übergossen, gratinirt.

Œufs brouillés „Sylvette“ (Rührei): Vermischt mit Pilzlingen und Karotten; eingefüllt in Blätterteigpastetchen; Trüffelscheibe obenauf.

Œufs à la Tartare (Poschirt): Auf papriziertem Rindshaschee; übergossen mit Obers, bestreut mit Schnittlauch.

Œufs plat à la Tartare (Setzeier): Auf Rindshaschee gewürzt mit Paprika; übergossen mit saurem Rahm, mit Schnittlauch bestreut.

Omelette „Tanitscheff“: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln.

Œufs à la Tartare: Auf gerösteten Brotscheiben; die Eier gefüllt mit Sardellen, roten Rüben, Pickles und Caviar vermischt und überzogen mit Sauce Tartare. (Kalt).

Œufs brouillés aux Tomates (Rührei): Vermischt mit sautirten Tomaten oder garnirt mit Tomaten.

Omelette aux Tomates: Gefüllt mit geschmolzenen Tomaten; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs à la Toulousaine (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Gansleberpüree; übergossen mit Sauce Truffes.

Œufs „Toupinel“ (Poschirt): In ausgehöhlten, gebackenen Kartoffeln; übergossen mit Sauce Crème; in der Röhre gebräunt.

Œufs „Tourangelle“ (Poschirt): Auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit Wachsbohnenpüree; übergossen mit Sauce Crème mit Rotwein.

Œufs „Tourangelle“ (Geformt): Becherform ausgelegt mit gespaltenen Wachsbohnen und grünen Bohnen; gefüllt mit Ei, poschirt; übergossen mit Sauce Crème mit Rotwein.

Œufs „Toussenel“ (Poschirt): Auf Wildcroquetten; übergossen mit Sauce Venaison mit Kastanienpüree.

Omelette „Trafalgar“: Gefüllt mit gebackenen, kleinen Gründlingen. (Whitebaits).

Œufs à la Tripe: Harte, geschnittene Eier vermischt mit Sauce Béchamel und Zwiebeln; gratinirt.

Œufs „Troubadour“: Auf kleinen Blätterteigpastetchen gefüllt mit Gansleberpüree vermischt mit Morchelpüree.

Œufs „Troubetzkoy“ (Poschirt): Anf Artischockenböden gefüllt mif Wildpüree und Trüffeln übergossen mit Sauce Madère.

Œufs „Turbigo“ (Setzeier): Garnirt mit Würstchen, Schinken und Tomaten.

Omelette aux Truffes: Vermischt mit geschnittenen Trüffeln; Jüs.

Œufs brouillés à la Turque (Rührei): In gedünsteten ausgehöhlten Auberginen; vermischt mit Safran und Tomaten; bekränzt mit Sauce Tomate.

Œufs plat à la Turque (Setzeier): Garnirt mit Hühnerlebern und gebackenen Zwiebelringen; bekränzt mit Sauce Tomate.

Omelette à la Turque: Gefüllt mit Hühnerlebern in Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree; bekränzt mit derselben Sauce.

Œufs à la Tyrolienne: Weiche Eier auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Sauce Tyrolienne.

Œufs brouillés „Tzarine“ (Rührei): Dekorirt mit kleinen Blätterteipastetchen gefüllt mit Spinat und mit Brotscheibchen belegt mit Trüffelragout mit Schinken.

Omelette „Tzarine“: Gefüllt mit gedünsteten Gurken in Sauce Crème; bekränzt mit Sauce Suprême.

Œufs „Urbain-Dubois“: Leere Hummerscheeren gefüllt mit Rührei vermischt mit Hummer; bekränzt mit Sauce Homard, dekorirt mit Hummerscheibe.

Œufs à la Valenciennes (Kalt): Artischockenböden gefüllt mit Mayonnaise vermischt mit Knoblauch und Senf; belegt mit kalten, poschirten Eiern; garnirt mit Tomatensalat.

Œufs brouillés „Veaucourt“ (Rührei): Kranz von gebackener Pommes Duchesse-Masse gefüllt mit Rührei vermischt mit Trüffeln und Spargelspitzen; dekorirt mit Trüffelscheibe; Jüs.

Œufs „Vediloff“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Crevettenragout; übergossen mit Sauce Crevettes.

Œufs „Verdi“ (Poschirt): Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Trüffelpüree; übergossen mit Sauce Vénitienne, dekorirt mit Trüffelscheibe.

Œufs „Verdi“ (Poschirt, gratinirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Gansleber in Kalbsjüs; überzogen mit Sauce Soubise, bestreut mit Parmesan, gratinirt.

Œufs „Verdi“ (Geformt): Becherform ausgestreut mit Trüffeln; gefüllt mit Rührei-Masse; poschirt, gestürzt auf geröstete Brotscheibe; überzogen mit Sauce Truffes.

Omelette au Verjus: Vermischt mit dem Saft von ungegohrenen Trauben.

Œufs brouillés „Vert-pré“ (Rührei): Auf Teigtarteletten belegt mit Salatpüree; bekränzt mit Sauce Velouté, bestreut mit feinen Kräutern.

Omelette „Vert-pré“: Gefüllt mit Salatpüree; bekränzt mit Sauce Velouté mit fines herbes.

Omelette à la Vichy: Gefüllt mit zerkleinerten Karotten à la Vichy.

Œufs plat „Victoria“: (Setzeier): Auf Hummerragout mit Trüffeln; bekränzt mit Sauce Homard.

Omelette „Victoria“: Gefüllt mit Hummerragout mit Trüffeln; bekränzt mit Sauce Homard.

Œufs à la Viennoise: Rührei vermischt mit passirtem Schinken, Rahm und Paprika.

Œufs „Villars“ (Setzeier): Garnirt mit gebratenem Fleischspeck; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Œufs „Villemain“ (Rührei): In Blätterteigpastetchen belegt mit Hühnerfarce vermischt mit Champignons.

Œufs „Villeroy“: Poschirte, erkaltete Eier in Sauce Villeroy getaucht, panirt, gebacken.

Œufs „Viroflay“ (Poschirt): Auf Teigtarteletten belegt mit Spinat à la Crème; übergossen mit Sauce Allemande.

Œufs des Viveurs (Kalt): Tarteletten aus Kartoffelsalat mit Hummer und Mayonnaise belegt mit kalten, poschirten Eiern; überzogen mit Chaudfroid-Rose; dekorirt mit Caviar.

Œufs „Voisin“ (Poschirt): Auf gebackenen Teigtarteletten gefüllt mit Hühnerhaschee; ein Ei überzogen mit Sauce Béarnaise, das zweite Ei mit Sauce Tomate.

Vol-au Vent d'Œufs:: Blätterteigpastete gefüllt mit harten, geschnittenen Eiern vermischt mit Sauce Béchamel.

Œufs „Volnay“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Gansleber und Trüffeln in Sauce Suprême; belegt mit gedünsteter Schinkenschnitte.

Œufs „Walewska“ (Poschirt): Überzogen mit Sauce Béchamel, bespritzt mit Sauce Homard, dekorirt mit Trüffeln; gratinirt.

Omelette „Walewska“: Gefüllt mit Hummer und Trüffeln; bekränzt mit Sauce Homard.

Œufs „Wladimir“ (Setzeier): Garnirt mit Spargelspitzen und Trüffeln; mit Parmesan bestreut, gebräunt.

Œufs „Wladimir“ (Kalt): Kalte, weiche Eier auf Spargelspitzensalat; überzogen mit Mayonnaise Verte.

Œufs brouillés „Xavier“ (Rührei): Auf Teigtarteletten belegt mit Crevettenragout mit Champignons und Trüffeln; bekränzt mit Sauce Normände.

Œufs „Xavier“ (Poschirt): Auf Blätterteigpasteten gefüllt mit Hummerragout mit Trüffeln und Champignons; übergossen mit Sauce Homard.

Omelette „Yarmouth“: Gefüllt mit geräucherten Heringen in Sauce vin blanc.

Œufs à la York: Harte Eierhälften gefü'lt mit Trüffeln, Schinken, Eigelb und Espagnole; panirt, gebacken; Sauce Perigord extra.

Œufs „Yvette“ (Rührei): Vermischt mit Krebsschwänzen; bekränzt mit Sauce Nantua; dekorirt mit Spargelspitzen.

Œufs „Zingara“ (Poschirt): Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Champignonpüree mit Trüffeln; übergossen mit Kalbsjüs mit Tomatenpüree; bestreut mit gehackter Zunge.

Omelette „Zingara“: Gefüllt mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Zunge und Tomaten; bekränzt mit Kalbsjüs mit Tomatenpüree.

Œufs „Zurlo“ (Poschirt): Auf Kartoffelcroquetten; übergossen mit Sauce Crème.

Unter den Namen der Männer, welche rastlos daran gearbeitet haben, die Aesthetik des Geschmackes zu verkünden, klingt uns einer besonders vertraut: **Kohlis-Kyffhausen,** der Barde des Wirtgewerbes.

Geboren in Artern am Kyffhäuser als Sohn eines Eisenbahn-Sekretärs und späteren Rechnungsrates, widmete er sich aus besonderer Neigung dem Gastwirtsgewerbe. In Nordhausen begann er von der Pike auf zu lernen, um später in Berlin, in der Schweiz, in Paris, in London und in den skandinavischen Ländern seine Kenntniße zu erweitern.

Die Uranfänge des Deutschen Kellner-Bundes fallen in jene Zeit, und Kohlis war einer der tätigsten Mitarbeiter an dieser Idee. Als er in Kopenhagen und später in Stockholm, als Liebling des nordischen Hotelkönigs CADIER conditionierte, da gründete er -jenem Bunde nachgebildet- den schwedischen Verein „Ganymedes“ und gab die Fachzeitschrift „Ganymedes“ heraus. Doch nur unter seiner tatkräftigen Leitung blühte beides; als er der Küste Skandinaviens den Rücken gekehrt, war es mit Allem wieder vorbei.

Als Hoteldirektor in Berlin wusste er die reichen Erfahrungen, die er gesammelt hatte, zu verwerten, um endlich nach nordischem Muster sein eigenes Hotel „Phoenix“ zu gründen. Seinem dichterischem Berufe lebte und lebt er weiter; zahlreiche Gedichte, vielgesungene Lieder und andere schriftstellerische Arbeiten haben ihn zum Verfasser und erst vor Kurzem erschien sein Meisterwerk „Das Weinturnier“, wohl das bedeutendste Werk, das den Wein in vielseitiger poetischer Form verherrlicht.

Im Jahre 1907 zum fünfzigsten Geburtstag feierten ihn einmütig Alle, die ihn kennen, als Fachmann, als Mensch und als Dichter.

(D) = Deutsch, (E) = Englisch, (M) = Meerfisch,
(S) = Süsswasserfisch.

Able: (D) Ukelei, (E) Bleak. (M u. S)

à la Diable: Am Rost gebraten; übergossen mit Sauce aus englischem Senf, Salz, Butter und Currypfeffer.
à la Hollandaise: Gekocht; Sauce Hollandaise extra.

Aigrefin: (D) Schellfisch, (E) Haddock. (M)

au Beurre noir: Poschirt; übergossen mit brauner Butter vermengt mit gehackter Petersilie und ein wenig Essig; Salzkartoffeln.
aux Fines Herbes: Gebraten mit Butter, Weisswein, Champignons, Zwiebeln und Petersilie; mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.
à la Flamande: Poschirt in Weisswein, Butter und Zitronenscheiben; vermischt mit Cahmpignons, Zwiebeln und Petersilie; übergossen mit dem Fond gebunden mit gekneteter Butter.
à la Maître d'hôtel: In Filets poschirt; übergossen mit Maître-Butter.
à la Tartare: In Filets gebacken; Sauce Tartare extra.
Alligator-steak: Schnitte aus dem Alligatorschwanz geschnitten, gedünstet. (Südamerikanisch).

Alose: (D) Maifisch, (E) Shad. (M)

à l'Américaine: Gefüllt mit Fischfarce, poschirt; Sauce Américaine, Butterkartoffeln.

à la Bruxelloise: Filets gefüllt mit Fischfarce, gerollt, gebacken; Sauce Hollandaise extra.

à la Bercy: Eingekerbt, gewürzt, in Oel getaucht gebraten; mit Sauce Bercy übergossen.

à la Crême: In Butter poschirt; mit Sauce Crème übergossen; Salzkartoffeln.

au Gratin: Poschirt in Weisswein, Schalotten und Petersilie; der Fond eingedickt, vermischt mit gehackten Champignons; der Fisch damit begossen, mit Semmelbrösseln bestreut und in der Röhre gratinirt.

à la Hollandaise: Poschirt; Saucv Hollandaise extra. Salzkartoffeln.

à la Maître d'hôtel: Eingekerbt, marinirt, am Rost gebraten; Platte belegt mit Maître-Butter.

à l'Oseille: Eingekerbt, in Oel getaucht, in Mehl gerollt, am Rost gebraten; begossen mit geschmolzener Butter, mit Zitronsaft gewürzt; Sauerampferpüree extra.

Anchois: (D) Sardellen, (E) Anchovies. (M)

Frits: In Oel und Mehl gerollt, gebacken; Sauce Tomate oder Tartare.

Grillés: Aufgeschnitten, flach ausgebreitet, grillirt; Sauce Rémoulade extra.

à la Pisane: Mit Farce bestichen, gerollt, poschirt in Weisswein mit Champignonessenz; dressirt auf blanschirte, gedünstete Spinatblätter vermischt mit Sardellenbutter und Tomaten; übergossen mit Sauce Béchamel, mit Semmelbröseln bestreut und gratinirt.

à la Saint Honorat: Panirt, gebacken, garnirt mit gedünsteten Tomaten; umringt mit Sauce Béarnaise vermischt mit Infussion von Pfefferminze.

Anguille: (D) Aal, (E) Eel. (S)

à l'Anglaise: Poschirt; Sauce Fines herbes extra. Salzkartoffeln.

à la Beaucaire: Entgrätet, gefüllt mit Fischfarce mit gehackten Champignons; in Butter, Weisswein, Champignons, Schalotten und kleinen Zwiebeln gebraten; Zusatz von etwas Cognac.

à la Broche: In Stücken marinirt, auf Spiesse gesteckt, in Oel getaucht, in Mehl gerollt, gebacken; Sauce Champignons, Sauce Huîtres, Sauce Moutarde etz. extra.

Coulibiac d'Anguille (Russische Aalpastetchen): Poschirte Filets eingefüllt in Gernteigflecken auf eine Unterlage von Griesmasse vermischt mit gehackten Champignons, Pilzlingen, Zwiebeln; die Pasteten gähren lassen und in der Röhre backen; vor dem Service wird durch ein obenauf gemachtes Loch geschmolzene Butter eingegossen.

à la Durand: Gefüllt mit Mirepoix, gedünstet; Fond eingedickt, vermischt mit Butter und Cayennepfeffer.

à l'Espagnole: Stücke in Oel gebraten, gedünstet mit Weisswein, Fischfond, Pfefferkörnern, Safran und Knoblauch; obenauf bestreut mit geschnittenen, gerösteten Mandeln.

à la Flamande: In Stücken poschirt in Weisswein; Sauce aus dem Fond mit Butter, Fines herbes und Semmelbröseln; die Platte dekorirt mit Zitronenschnitten.

à la Florimont: Stücke in Zitronensaft marinirt; in gefettete Papierhülse (Papillote) eingeschlagen und gebraten; ohne Hülse servirt, bedeckt mit Maître-Butter vermischt mit gedünsteten, passirten Schalotten; garnirt mit gebratenen Kartoffelscheiben.

Friture d'Anguille: Kleine Stücke Aal in Eigelb und Semmelbröseln gerollt, gebacken; Sauce Piquante extra.

à la Maçonnaise: Stücke poschirt in Rotwein, Zwiebeln und Champignons; Sauce aus dem Fond gebunden mit Mehl garnirt mit Krebsschwänzen; servirt auf einem dünnen Pfannkuchen.

à la Melunoise: Kleiner Aal marinirt, zusammengerollt, in Butter gedünstet; dekorirt mit Gurkenschnitten; Sauce Robert extra.

à la Ménagère: Gebraten; auf Platte belegt mit Maître-Butter vermischt mit Senf und gehackten Essiggurken.

à la Meunière: In Stücken gedünstet; übergossen mit gebräunter Butter, bestreut mit gehackter Petersilie, betreufelt mit Zitronensaft.

à la Montespan: In Stücken gedünstet mit Weisswein, Champignons und Fines herbes.

à la Normande: Gedünstet; übergossen mit Sauce Normande.

à l'Orly: Filets in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Parisienne: Gefüllt mit getrüffelter Farce; poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce Matelote; dekorirt mit Krebsen, Champignons und Fleurons.

Pâté d'Anguille (Aal-Pastete, Eel-Pie): Eine Pastetenschüssel ausgelegt mit Teig, gefüllt mit abwechselnden Lagen poschirter Aalstücke und harten Eiern; übergossen mit Sauce vin blanc, mit einem Teigdeckel verschlossen, gebacken; vor dem Servieren wird durch ein obenauf gemachtes Loch etwas Sauce Demi-glace zugegossen. (Englisch).

à la Pompadour: Poschirt; eingetaucht in Sauce Villeroy vermischt mit Zwiebelpüree, gebacken; Sauce Choron extra.

à la Poulette: In Stücken poschirt in weissem Fond; übergossen mit Sauce Poulette.

à la Romaine: Stücke in Butter poschirt, mit Weisswein, Butter, Erbsen und geschnittenem Kopfsalat gedünstet; Fond gebunden mit gekneteter Butter; in Kasserole servirt.

en Soleil: Kleinerer Aal zusammengerollt, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Suffren: Gespickt mit Essiggurken und Sardellen, gekocht; übergossen mit Sauce Tomate vermischt mit roten Pfefferschoten.

à la Tartare: Poschirt in Weisswein; Stücke panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Tartare nebenbei.

à la Vénitienne: Filets poschirt in Court-Bouillon; gedünstet mit Champignons und Karpfenmilchner; übergossen mit Sauce Vénitienne.

à la Villeroy: Stücke poschirt in Court-Bouillon, erkaltet, entgrätet; mit Sauce Villeroy bestrichen, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Bar, Barbeau, (D) Barsch, (E) Bass. (M u. S)
Auch wie Karpfen behandelt

grillé à la Maître d'hôtel: Eingekerbt, am Rost gebraten; die Platte belegt mit Maître-Butter.

Frit: Filets panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

„Gordon Bennet": Poschirt in Weisswein und Gemüsen, erkaltet; überzogen mit Aspik, dekorirt mit Teigpasteten gefüllt mit Gemüsesalat.

Barbue, Barbillon, (D) Meerbutt, Rautenscholle, (E) Brill. (M)
Filets de Barbue, Suprêmes de Barbue-Schnitten

à l'Américaine: Filets in Weisswein poschirt, übergossen mit Sauce Américaine.

à l'Amiral: Poschirt in Fischbrühe, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Trüffeln, Champignons, Austern, Muscheln, Crevetten und gebackenen Fischmilchnern.

à la Bercy: Eingekerbt, gewürzt; dressirt in gefettete Gratinplatte, poschirt mit Weisswein, Fischfond, Petersilie und Schalotten; mit Semmelbröseln bestreut, mit geschmolzener Butter begossen, glasirt.

au Beurre Noir: Poschirt; übergossen mit gebräunter Butter vermischt mit Petersilie, gesäuert mit etwas Essig; Salzkartoffeln.

à la Bonne Femme: Filets poschirt in Weisswein, Fischfond und Champignonessenz; Sauce aus dem Fond mit Butter; gratinirt.

à la Boulonnaise: Filets gebacken; Sauce vin blanc mit Austern, Muscheln, Fischmilchnern und fines herbes.

„Chauchat“: Filets poschirt, übergossen mit Sauce Mornay, garnirt mit Kartoffeln; in der Röhre gebräunt.

à la Crème: In Butter poschirte Filets übergossen mit Sauce Crème; Salzkartoffeln.

„Fedorowna“: Poschirte Filets bestrichen mit Farce; übergossen mit Sauce Écrevisses mit Trüffeln, Krebsschwänzen, Champignons und Crevetten; dekorirt mit gebackenen Muscheln.

„Grand Duc“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Velouté de Poisson vermischt mit Rettigbutter, garnirt mit Muscheln, Austern und Tomaten.

„Hyéroise“: Eingekerbt, gefüllt mit Farce, poschirt mit Butter, Weisswein, Zwiebeln und Lauch; übergossen mit dem eingedicktem Fond vermischt mit Eigelb und Cayennepfeffer.

„Laguipière“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Crevettes; garnirt mit Kartoffelcroquetten und Krebsragout in kleinen Muscheln.

„Léopold“: Poschirt, übergossen mit Sauce Genevoise; garnirt mit Crevetten, Champignons und Farceklössen in Sauce vin blanc.

„Madeleine“: Poschirte Filets bestrichen mit Farce, sautirt; panirt, gebacken; Sauce Hollandaise vermischt mit Tomatenpüree extra servirt.

„Mantue“: Gefüllt mit Farce, gedünstet mit Weisswein, Fischfond und Champignonessenz; übergossen mit dem Fond vermischt mit Sauce Italienne.

à la Marinière: Eingekerbt, gewürzt; poschirt in gefetteter Gratinirplatte mit Weisswein, Fischfond, Zwiebeln, Crevettenschwänzen und Muscheln; Sauce aus dem Fond; glasirt.

„Mornay“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Mornay, mit Parmesan bestreut, in der Röhre gebräunt.

à la d'Orléans: Filets poschirt, übergossen mit Sauce und Garnitur Normande; dekorirt mit Blätterteighalbmonden.

à la Parisienne: Poschirte Filets überzogen mit dreierlei separaten Saucen: Sauce Crevettes, Sauce vin blanc und Sauce Anchois.

à la Provençale: Poschirte Filets mit Farce bestrichen, gedünstet mit Weisswein, Tomaten, Knoblauch, Safran und Oel; Sauce aus dem eingedicktem Fond vermischt mit Sardellenbutter.

à la Régence: Mit Trüffeln gespickte, poschirte Filets übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond bereitet, garnirt mit Garnitur Régence.

à la „Riche“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Homard mit Trüffeln und Farceperlen.

„Rosine“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Tomatenpüree, garnirt mit halben, gedünsteten Tomaten gefüllt mit Fischfarce.

à la Russe: Poschirt, dressirt auf Platte belegt mit streifig geschnittenen Karotten; überzogen mit dem eingedickten Fond mit gekneteter Butter.

„Saint Germain“: In Ei und Mehl panirte Filets gebacken; garnirt mit Sauce Chambord, dekorirt mit gespritzter Sauce Tartare.

„Saint-Malò“: Eingekerbt, mit Oel begossen, gewürzt, am Rost gebraten; Sauce Saint-Malò extra.

„Sarah“: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Vénitienne mit Karotten, Trüffeln und Sellerie.

à la Tyrolienne: Poschirte Filets übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Zwiebeln, Tomaten und Petersilie.

„Vatel“: Kleinere Scholle am Rost gebraten, übergossen mit Sauce Crevettes.

à la Vénitienne: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Vénitienne; garnirt mit Kartoffeln „Parisienne“.

Blanchailles, (D) Ganz kleine Weissfische cirka 3 ctm gross, (E) Whitebaits. (M)

à la Diable (Devilled Whitebaits): In Mehl gerollt, mit Salz und Cayennepfeffer bestreut, gebacken; gebackene Petersilie und Zitronenspalten.

à l'Indienne: In Mehl gerollt, mit Salz und Currypfeffer bestaubt, gebacken.

Bouillabaisse Marsellaise:

Stücke von Meerfischen und Süsswasserfischen in Oel gebraten, gedünstet in Weisswein und Cognac mit Hummer, Muscheln, Tomaten, Zwiebeln, Gewürzen, Fenchel, Bohnenkraut, feinen Kräutern und Safran; der Fond eingedickt und über geröstete Brotschnitten gegossen; im Timbal servirt, garnirt mit den Brotschnitten.

Brandade, Fischragout. Siehe bei Moure.

Brancino, (D) Branzino. (Mittelmeerfisch)

Frit: Gebacken; Sauce Tartare extra.

„Murillo": Gespickt mit Speck, innen mit Zitronensaft und Paprika eingerieben, in Butter gebraten; garnirt mit Kartoffeln, gefüllten Gurken und Champignons gefüllt mit Gansleberpüree; übergossen mit Sauce Hollandaise.

à la Vénitienne: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Vénitienne.

Brème, (D) Brasse, Braxe, (E) Bream. (S)

au Beurre d'Anchois: Gebraten, belegt mit Sardellenbutter; Salzkartoffeln.

Sauce Moutarde: Gebraten, Sauce Moutarde extra.

aux Anchois (mit Sardellen): Poschirt, übergossen mit in Butter gebratenen, geschnittenen Sardellen, Salzkartoffeln. (Oesterreichisch).

à l'Ancienne: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc garnirt mit Trüffeln, Kapern und Gurkenscheiben.

à l'Anglaise: Ausgelöste, gewürzte Filets panirt und in Butter gebraten; mit der Butter begossen servirt.

à l'Arléquin: Ganzer Fisch abgehäutet, abwechselnd gespickt mit Trüffeln, Essiggurken, Sardellen und Karotten, gedünstet; an den Seiten garnirt mit Sauce vin blanc, Sauce Vénitienne und Sauce Homard, mit weissen, grünen und roten Farceklössen.

à la Batelière: Ausgelöste, marinirte Filets in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Rémoulade oder Tartare extra.

„Benoîton": Ausgelöste, gewürzte Filets, panirt, gebacken; Sauce vin rouge extra.

à la Bordelaise: Stücke gedünstet in Rotwein und Mirepoix; übergossen mit Sauce vin rouge.

à la Bourgignonne: Poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce Matelote mit Champignons, Krebsschwänzen und Karpfenmilchnern.

Castellane: Ganzer Fisch gefüllt mit Trüffeln, Speck und Zunge, gedünstet; Sauce vin blanc garnirt mit Austern, Trüffeln und Hummercroquetten.

à la Cavour: Kleiner Fisch gebraten, übergossen mit Fischvelouté-Sauce; garnirt mit Timbalen aus Nudeln gefüllt mit Karotten und geriebenem Meerrettig (Kren).

à la Chambord: Ganzer Fisch gespickt mit Trüffeln und Aalstreifen; poschirt, gedünstet in Espagnole mit Champagner und Sardellenbutter; übergossen mit der Sauce garnirt mit Trüffeln, Champignons, Artischockenböden, Karpfenmilchnern, Krebsschwänzen und Aalstücken.

à la Colbert: Ausgelöste Filets gespickt mit Speck, gedünstet, übergossen mit Sauce Colbert.

Grillé: Gewürzt, in Ei und Mehl panirt, gebraten; Sauce Tartare extra.

à la Hussarde: Ganzer Fisch gefüllt mit Farce vermischt mit Zwiebeln; poschirt in Weisswein, Butter, Zwiebeln und Gewürzen; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Butter und Cayennepfeffer.

à la Lyonnaise: Ausgelöste Filets poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce vin blanc mit Kartoffelkugeln gedünstet in Fleischglace.

à la Meunière: Ausgelöste, gewürzte Filets in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit der Butter geschärft mit Zitronensaft und mit Petersilie bestreut.

à l'Orly: Ausgelöste, gewürzte Filets, gerollt, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate exta.

„Pompadour": Ausgelöste, marinirte Filets panirt in Ei und Bröseln, gebacken; Sauce Tomate extra; garnirt mit Kartoffelcroquetten und gebackener Petersilie.

„Prince Henri": Gefüllt mit Lachsfarce, gespickt mit Trüffeln; poschirt in Rheinwein und Madeira; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond garnirt mit Krebsschwänzen, Klössen, Trüffeln, Champignons und Muscheln.

à la Régence: Ausgelöste Filets belegt mit Butter und Trüffelscheiben, in geölte Papierdüte eingeschlagen, in der Röhre gebraten; ohne Papier servirt, übergossen mit Sauce und Garnitur Régence.

à la Russe: In Butter gebraten mit Zwiebeln; Sauce aus dem eingedickten Fond mit Kapern.

„Suffren": Gespickt mit Sardellenstreifen, poschirt in Fischfond; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Tomatenpüree, Sardellenbutter und Cayennepfeffer vermischt.

Cabillaud, Morue fraîche, (D) Kabeljau, (E) Cod. (M)

à l'Andalouse: Poschirt in Fond und Weisswein mit Tomaten und Zwiebeln; Sauce aus dem eingedickten Fond; Salzkartoffeln.

à l'Anglaise: Schnitten gekocht; geschmolzene Butter extra. Salzkartoffeln.

au Beurre: Poschirt in Schnitten; dekorirt mit Petersilie und Salzkartoffeln; geschmolzene Butter extra.

à la Bragance: Gekochter, geblätterter Stockfisch vermischt mit Sauce Paprika, vermischt mit gehackten Trüffeln und Champignons; bestreut mit Semmelbröseln, begossen mit Butter gebräunt.

à la Brésilienne: Gebraten in Butter und gehackten Zwiebeln; vermischt mit Weisswein und zerdrückten Tomaten, gedünstet; vermischt mit Sauce Velouté und geschnittenen roten Pfefferschotten, Butter und Sahne.

à la Colbert: Schnitten in Butter und Mehl gerollt, gebraten; servirt mit Maître-Butter.

à la Diaz: Gekochter, geblätterter Stockfisch vermischt mit Sauce Hongroise mit gehackten Champignons und roten Pfefferschoten; mit Semmelbröseln bestreut, mit Butter begossen; gebräunt.

à la Dieppoise: Schnitten gebacken; Sauce und Garnitur Dieppoise extra.

à la Diplomate: Schnitten gedünstet in Fond, Weisswein, Champignonabfällen, fines herbes, Butter und Zitronensaft; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit nudelig geschnittenen Trüffeln.

aux Écrevisses: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses.

„Dimitri“: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc mit Sardellenbutter und Sardellenfilets; Salzkartoffeln.

„Don Carlos“: Schnitten poschirt; halb übergossen mit Sauce vin blanc und halb mit Sauce Tomate; garnirt mit Champignons und Trüffeln.

aux Fines herbes: Poschirt in Schnitten, übergossen mit Sauce fines herbes.

à la Flamande: Poschirt in Schnitten mit Weisswein, Butter, fines herbes und Zwiebeln; belegt mit Zitronenschnitten, übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Butter.

à la Hambougeoise: Schnitten gefüllt mit Fischfarce mit fines herbes vermischt, gebraten, bestrichen mit Sauce Soubise, panirt in Ei und Semmelbröseln, mit Krebsbutter betropft, gebacken; garnirt mit Austernragout.

à la Maltaise: Poschirt, gedünstet in Fischfond, Weisswein, Schalotten und aromatischen Kräutern; Sauce aus dem Fond mit Sardellenbutter, gehackter Petersilie und Kapern.

„Minerve“: Schnitten gebraten; übergossen mit der Butter vermischt mit Sardellen, Salzkartoffeln.

à la Mornay: Poschirte Schnitten auf Sauce Mornay, mit Sauce Mornay bedeckt, mit Parmesan bestreut, in der Röhre gebräunt.

à la Portugaise: Schnitten gebraten mit Butter, Oel, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Petersilie; übergossen mit dem eingedickten Fond.

à la Reine: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Crème; garnirt mit Fischfarceklössen.

à la Vierge: Poschirte Filets übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Estragon und Kerbelkraut.

Cadgéri, auch Kedgeree (Indisch). Von Turbot, Lachs und allen grossen Fischen.

Cadgéri de Turbot: Gekochtes, gehacktes Turbotfleisch vermischt mit harten Eiern, Fischfumet und Reis, Sauce Béchamel mit Butter und Sahne; im Timbal servirt.

Cadgéri de Turbot à l'Indienne: Wie vorhergehend; Zusatz von Currypfeffer.

Coppone Magro:

Abwechselnde Lage von gekochtem Fischfleisch, Hummerfleisch und Gemüsen; mit Mayonnaise überzogen, dekorirt mit gerösteten Croûtons. (Italienisch).

Carpe, (D) Karpfen, (E) Carp. (S)

à l'Allemande: Poschirt in gesäuertem Fischfond, mit Gemüsen, Wurzeln und Salbei; Sauce aus dem eingedickten Fond.

à l'Alsacienne: Gefüllt mit Fischfarce, poschirt in Fischfond und Weisswein; garnirt mit Sauerkraut und Kartoffeln; weisse Buttersauce extra.

à la Bière (Bierkarpfen): Stücke sautiert mit Butter, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Bier; Sauce aus dem Fond mit gekneteter Butter und geriebenem Lebkuchen. (Deutsch).

au Bleu: Poschirt in Weisswein, Salzwasser mit Gemüsen und garnirtem Petersilbüschel; garnirt mit Salzkartoffeln; Geschmolzene Butter extra servirt; wenn kalt, Sauce Ravigote.

à la Bohémienne: Poschirt mit Bier, Rotwein, Zwiebeln und Zitronenschale; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit gehackten Zwiebeln, Kapern und Sardellen.

à la Canotière: Gefüllt mit Farce, poschirt; Sauce aus dem eingedickten Fond mit Schalotten, Zwiebeln und Tomaten: bestreut mit Semmelbröseln und gratinirt; garnirt mit gebackenen Fischstreifen nnd Krebsen.

à la Chambord: In Rotwein poschirt; übergossen mit Sauce Genevoise mit Farcenocken, Krebsen, Trüffeln, Karotten, harten Eiern, gerösteten Brotschnitten und gebackenen Fischchen.

à la Choucroûte: Gedünstet; dressirt auf Sauerkraut; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond.

„Frédéric-Le-Grand“: Gefüllt mit getrüffelter Hechtfarce, in Rheinwein gedünstet; übergossen mit Sauce aus dem Fond; garnirt mit grillirtem Aal, Stint und Trüffeln.

à la Juive: Schnitten gebraten mit Oel, Zwiebeln und Schalotten; mit Weisswein und Wasser aufgegossen, mit Knoblauch und garnirtem Petersilbüschel gedünstet; der Fond eingekocht, mit Oel aufgezogen, den Fisch erkalten lassen; dekorirt mit in Essig marinirten kleinen Zwiebeln, Schwämmen und Sardellen.

à la Matelote: Stücke poschirt in Rotwein mit Sellerie, Karotten, Champignons und Zwiebeln; übergossen mit Sauce aus dem Fond mit Butter und Cognac, Zwiebeln und Champignons.

à la Polonaise: Gedünstet mit Rotwein, Zwiebeln und Schalotten; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Butter, Lebkuchen, geschnittenen, gerösteten Mandeln, Korinthen und Pflaumen.

à la Pompadour: Poschirt in Rotwein mit Gemüsen; erkaltet, garnirt mit Artichockenböden gefüllt mit russischem Salat.

aux Racines: Stücke poschirt in Court-Bouillon mit Wurzelgemüsen; mit den Gemüsen servirt.

aux Raisins: Stücke gedünstet in Weisswein, Oel, Zwiebeln, Schalotten, Gewürzen und Essig; Sauce aus dem Fond gebunden mit Stärkemehl, gebräunt mit Karamelzucker, vermischt mit Korinthen und Malagatrauben.

à la Royale: Poschirt in Weisswein und Fischfond mit aromatischen Kräutern; garnirt mit Fischmilchner und Champignons, dekorirt mit Trüffelscheiben; übergossen mit Sauce Homard.

à la Savoisienne: Poschirt in Weisswein, Butter, Gemüsen, Zwiebeln; Sauce aus dem Fond mit gekochtem, gezuckertem Essig; dekorirt mit Zitronenschnitten.

„Ste. Menehould“: Stücke poschirt in Weisswein und Fischfond; in gehackten Champignons und Semmelbröseln panirt, grillirt; Sauce Hachée mit Sardellen extra; die Platte dekorirt mit Gurkenscheiben.

Carrelet (D) Goldbutt, Glattbutt, (E) Flounder. (M)

au Beurre Noir: Poschirt; übergossen mit gebräunter Butter, Salzkartoffeln.

à la Hollandaise: Poschirt; übergossen mit Sauce Hollandaise.

à l'Orly: Filets ausgelöst, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Clams, (D) Venusmuscheln, (F) Moules.

Baked Clams: Die Muscheln geöffnet, belegt mit Speckstreifen und Butter, bestreut mit Cayennepfeffer; mit der oberen Schale bedeckt, gebacken. (Amerikanisch).

à la Bordelaise: Poschirt in Weisswein und Mirepoix; Sauce aus dem Fond mit Tomatenpüree und Sauce Velouté de Poisson, Butter, Cayennepfeffer und Zitronensaft; mit gehackter Petersilie bestreut.

Clam Fritters: Die Muscheln gehackt, vermischt mit Mehl, Petersilie, Salz, Pfeffer und gequirlten Eiern; löffelweise in heissem Fett gebacken. (Amerikanisch).

Devilled Clams: Mariniert in Oel, englischem Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer; in Semmelbröseln gerollt; dressirt auf Silberspiessen abwechselnd mit Speckschnitten; gebraten. (Amerikanisch).

à la Marinière: Poschirt in Weisswein, Butter, Zwiebeln, und Gewürzen; der obere Deckel abgenommen, die Muscheln in einem Timbal angerichtet; übergossen mit dem Fond mit Butter.

à la Poulette: Poschirt in Weisswein, Butter, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer, Thymian, Pfeffer und Champignonabfällen; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Eigelb, Rahm und Butter aufgezogen.

Colin, (D) Seehecht, (E) Cuddy. (M)
Wie Brochet behandelt.

Congre, (D) Meeraal, Muräne, (E) Conger. (M)

à la Broche: Am Spiess gebraten; kalte Sauce Tartare, Rémoulade etz. extra.

à la Poulette: Poschirt, übergossen mit Sauce Poulette.

Coquilles: Ragout in Fächermuscheln servirt.

„Bercy“: Fischragout vermischt und bedeckt mit Sauce Mornay; gratinirt.

de Homard à la Gauloise: Gefüllt mit Hummerragout.

de Laitances de Carpe: Gefüllt mit gedünstetem Karpfenmilchner.

à la Marinière: Gefüllt mit Seezungenragout, Austern, Muscheln und Krebsen in Sauce vin blanc.

Coquilles Saint-Jacques, (D) Pilgermuscheln, Jakobsmuscheln, (E) Cockles. (M)

au Curry: Herausgehoben, blanschirt, in Stücke geschnitten, in Butter, Zwiebeln und Tomatenpüree sautirt, vermischt mit Currypfeffer; in die Schalen eingefüllt, mit Sauce Velouté bedeckt, gebräunt.

Frites: Panirt, gebacken.

au Gratin: Herausgehoben, blanschirt, gehackt; in die Schalen eingefüllt, bedeckt mit Sauce vin blanc vermischt mit gehackten Champignons, mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

à la Marinière: Gesalzen, gepfeffert, bedeckt mit gehackter Petersilie, Champignons und Semmelbröseln, mit Butter betreufelt, mit Weisswein poschirt,

à la Nantaise: Herausgehoben, blanschirt, gedünstet in Weisswein, Butter und Champignonessenz; eingefüllt, dekorirt mit Trüffelscheibe belegt mit Champignon; übergossen mit Sauce Normande, in der Röhre gebräunt.

à l'Ostendaise: Herausgehoben, blanschirt, geschnitten; vermischt mit Sauce fines herbes mit gehackten Crevetten; mit der Sauce begossen.

à la Parisienne: Herausgehoben, blanschirt, geschnitten und gedünstet; eingefüllt, bedeckt mit Sauce vin blanc mit gehackten Trüffeln und Champignons; eingefüllt, ringsumher dekorirt mit Kartoffel-Duchesse-Masse, in der Röhre gebräunt.

Coulibiacs, (D) Russische Fischpasteten, (E) Russian Fish-Pie.

Schnitten poschirt, eingeschlagen in Germteigflecken belegt mit Gries vermischt mit Pilzlingen, Champignons, Zwiebeln und gehacktem Rückenmark von Stör (Vésiga); den Teig rasten lassen, backen; durch eine oben gemachte Oeffnung wird vor dem Service geschmolzene Butter eingegossen.

Crabe, (D) Krabbe, (E) Crab. (M)

à l'Américaine: Krabbenfleisch vermischt mit Semmelbröseln, Petersilie, Eiern, Cayennepfeffer und Salz zu Croquetten geformt, panirt, gebacken; Sauce Américaine extra.

à la Créole: Gedünstetes Krabbenfleisch in Sauce Créole.

Farcie: Das gekochte, gehackte Fleisch vermischt mit Sauce Béchamel mit gehackten Kräutern und Cayennepfeffer; eingefüllt, mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Crevettes, (D) Garneelen, (E) Prawns. (M)

au Curry: Gedünstet in Sauce Curry; garnirt mit Reis.

Frites: Panirt, in Oel gebacken; bestreut mit Salz und Cayennepfeffer.

Grises: Lebend in Milch getaucht, in Mehl gerollt, gebacken.

Roses: Gekocht, kalt; dekorirt mit Petersilie.

Dorade, (D) Sonnenfisch, (E) Dorado. (M)

au Beurre: Poschirt; geschmolzene Butter extra. Salzkartoffeln.

à l'Icarienne: Poschirt in Weisswein, Butter, Champignonabfällen und Gewürzen; übergossen mit dem Fond mit Tomatenpüree und gehackter Zunge.

à l'Italienne: Poschirt in Weisswein, Champignonabfällen und Zwiebeln; Sauce aus dem Fond garnirt mit herzförmigem, geröstetem Weissbrot.

au vin blanc: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc.

Dorée, (D) Petermännchen, (E) John Dory. (M)

à la Batelière: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc mit Sardellenessenz, Champignons und Zwiebeln.

à la Normande: Poschirt; übergossen mit Sauce und Garnitur Normande.

Écrevisses, (D) Krebse, (E) Cayfish. (S)

à la Bière: Gekocht in Bier mit Gewürzen und Gemüsen; Der Fond eingedickt mit Butter.

à la Bordelaise: Gekocht in Weisswein, Mirepoix und Tomatenpüree, Sauce Velouté und Espagnole mit Thymian, Lorbeer, Cayenne und Cognac.

en Buisson: Gekocht wie à la Nage; im Fond erkaltet; buschförmig dressirt.

à la Cardinal: Krebsschwänze gekocht in Fischfond; aufgemacht, übergossen mit Sauce Cardinal, bestreut mit Trüffeln.

Farcies: Gekocht, ausgenommen, gefüllt mit dem Krebsfleisch vermischt mit Trüffeln, Champignons, Krebsbutter und Sauce Béchamel; erkaltet; mit Brot bestreut, in Butter gebacken.

„Georgette“: In der Röhre gebratene, ausgehöhlte Kartoffeln gefüllt mit Krebsschwänzen in Sauce Nantua.

à la Liègeoise: Gekocht in Weisswein mit Petersilie, gehackten Kräutern und Butter.

„Magenta“: Gekocht in Oel, Weisswein, Tomatenpüree, Mirepoix und Petersilie; der Fond eingedickt mit Butter und Basilikum.

à la Marinière: Wie à la Nage ohne Karotten.

à la Nage: Gekocht in Weisswein, Fischfond, Karotten, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Boquet garni, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Cognac; der Fond eingedickt mit Butter.

Pilaw d'écrevisses à l'Américaine: Randform gefüllt mit Reispilaff; gestürzt; die Ringöffnung gefüllt mit Krebsragout in Sauce Américaine; bestreut mit gehacktem Estragon.

Soufflé d'Écrevisses: Käseauflauf-Masse vermischt mit in Schaumwein gedünsteten Krebsschwänzen und Trüffelscheiben.

Zéphir d'Écrevisses: Ausgelöste Krebse gestossen mit Sauce Béchamel, passirt, vermischt mit Gewürzen, Schlagsahne und Aspik; eingefüllt in Becherformen ausgestrichen mit Aspik, dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln. (Kalt).

Éperlans, (D) Stinte, (E) Smelts. (S)

à l'Anglaise: Entgrätet, gewürzt mit Salz und Cayennepfeffer, in Butter gerollt, in Bröseln panirt, grillirt; Sauce Maître d'hôtel.

„Baron Brisse“: Am Rost gebraten; Maître-Butter, ausgestochene, gebratene Kartoffeln.

„Bercy“: Aufgeschnitten, gebraten in Butter, Fischfond, Weisswein, Zitronensaft und Schalotten; Sauce aus dem Fond.

à la Boitel: Poschirt in Weisswein mit Schalotten, gehackten Champignons, fines herbes; Sauce aus dem Fond; in der Röhre gebräunt.

„Colbert“: Aufgeschnitten, entgrätet, panirt in Ei und Brot, gebacken; gefüllt mit Maître-Butter.

au Gratin: Gedünstet mit Butter, Schalotten und Petersilie; bedeckt mit eingedickter Sauce vin blanc vermischt mit Schalotten, Petersilie und Champignons in Sauce Demi-glace und gratinirt.

à la Juive: In Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tartare extra.

à la Meunière: Aufgeschnitten, entgrätet, panirt, gebacken; übergossen mit dem Fond mit Petersilie und Zitronensaft.

à l'Orly: In Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.
à la Polonaise: Gefüllt mit Fischfarce, poschirt in Weisswein; übergossen mit gebräunter Butter vermischt mit Semmelbröseln und harten Eiern.
au Raifort: Poschirt; geriebener Meerrettig (Kren) vermischt mit Zucker, Essig, Salz und geriebenen Aepfeln, extra servirt.
au vin blanc: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc.

Escargots, (D) Weinbergschnecken, (E) Snails.

à l'Autrichienne: Poschirt, erkaltet; vermischt mit Essig, Oel, gehackten Zwiebeln und passirtem Eigelb.
en Brochettes: Ohne den Schalen in Weisswein poschirt; abwechselnd mit Speckstücken auf Silberspiessen aufgereiht, panirt, gebacken; bedeckt mit Maître-Butter.
en Coquilles: Ohne den Schalen poschirt, gehackt, in Butter gebraten; in Muschelschalen eingefüllt, bedeckt mit Maître-Butter.
Farcies: In Salzwasser blanschirt, herausgehoben, geschnitten, vermischt mit gerösteten Sardellen, Champignons, Petersilie und Zitronensaft; mit Semmelbröseln vermengt, erkaltet, vermischt mit Eigelb und Sahne; die Schneckengehäuse mit dieser Masse gefüllt, mit Semmelbröseln verschlossen und in der Röhre gratinirt.
à la Polonaise: Poschirt in Weisswein und fines herbes; geriebener Meerrettig vermischt mit Essig extra servirt.
à la Viennoise: Poschirt; geriebener Meerrettig (Kren) extra.
à la Vigneronne: Herausgenommen, geschnitten, sautirt mit Butter, Schalotten, Knoblauch und fines herbes.
au Vin Blanc: Poschirt; die Schalen halb gefüllt mit Weisswein, mit den Schnecken vollgefüllt, mit Semmelbröseln verschlossen und gratinirt.

Esturgeon, (D) Stör, (E) Sturgeon. (M)

à la Beauharnais: Schnitten am Rost gebraten; garnirt mit Fischfarceklössen vermischt mit Sardellenbutter, Krebsschwänzen und Trüffeln; Sauce Madère.

à la Grecque: Poschirt in Weisswein, Gemüsen und Speck; Sauce aus dem Fond garnirt mit Karpfenmilchner, Trüffeln und Seezungenschnittchen.

à la Reine: Schnitten gespickt mit Trüffeln und Schinken, poschirt in Fond mit aromatischen Kräutern; eingefüllt in Papierhülse, gebraten.

Fisch-Gulyas:

In Würfeln geschnitten und gesalzen; gedünstet mit Zwiebeln, Butter und Paprika; vermischt mit sauerem Rahm. (Ungarisch).

Fiskkagen:

Entgrätete Fische fein gehackt; vermischt mit Masse aus Butter abgerührt mit Eigelb, Muskat, in Wasser geweichten Brotbröseln und Eierschnee; in Formen gefüllt, gebacken; kalt servirt. (Norwegisch).

Flétan, (D) Heilbutt, (E) Halibut. (M)

à la Choucroûte: Poschirt, gedünstet mit Sauerkraut.

aux Moules: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc mit poschirten Muscheln.

Sauce Câpres: Poschirt; übergossen mit Sauce Câpres.

Fogás, (D) Fogosch. (S)

au Bleu: Schnitten poschirt; Salzkartoffeln, geschmolzene Butter.

Frit: Panirt in Ei und Bröseln, gebacken; Sauce Tartare oder Rémoulade.

à la Grenobloise: In Butter gebraten; belegt mit zerdrückter Petersilie und Zitronenscheiben, übergossen mit der gebräunten Butter; die Platte dekorirt mit Kartoffel-Duchesse-Masse.

au Paprika: Poschirt; übergossen mit Sauce Paprika.

Friture, Fritot; Gebackenes:

d'Anguille: Aalstücke poschirt, panirt in Ei und Semmelbröseln, gebacken; Sauce Piquante extra servirt.

„Monégasque": Kleine, ganz junge Seezungen, Rougets, Barben, Doraden, Mustelen und Weissfischchen in Backfett gebacken; garnirt mit Zitronenspalten und gebackener Petersilie.

Parisienne: Fischstreifen mit Farce bestrichen, in Butter gebraten, in Ei und Bröseln panirt, gebacken; Sauce Tomate extra; dekorirt mit gebackener Petersilie und Zitronenschnitten.

Fritto Misto:

Kleine Fischchen, Froschschenkeln, Auberginenschnitten, Hirnscheiben, Kalbsbriesscheiben in Backteig getaucht, gebacken. (Italienisch).

Frutti di Mare:

Austern, Muscheln, Krebse und Fischschnitten poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce Normande.

Goujons, (D) Gründlinge, (E) Whitebait. (Mu. S)

à l'Anglaise: In Mehl gerollt, gebacken.

à la Diable: Mit Salz bestreut, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mlt Sauce aus dem Fond vermischt mit Cayennepfeffer.

Grondin, (D) Knurrhahn, (E) Gurnet. (M)

Farci: Gefüllt mit Fischfarce, gedünstet in Sauce Matelote.

à l'Égyptienne: Schnitten gebraten in Oel mit Porree, Tomaten und Petersilie; Sauce aus dem Fond mit Knoblauchbutter.

à la Maître d'hôtel: Am Rost gebraten; belegt mit Maître-Butter.

Grenouilles, (D) Froschschenkeln, (E) Frog-legs.

à l'Américaine: Marinirt in Zitronensaft, Pfeffer und Salz; in Mehl gerollt, panirt, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie.

au Beurre: Gewürzt mit Pfeffer und Salz, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit dem Fond, betreufelt mit Zitronensaft.

à la Bordelaise: Wie Krebse à la Bordelaise.

à la Dauphine: Eingerieben mit Salz und Paprika, poschirt in Weisswein und Butter, im Fond erkaltet, in Sauce Villeroy gerollt, panirt, gebacken; dressirt in grosse, ausgehöhlte, gedünstete Champignons gefüllt mit gehackten Krebsschwänzen in Sauce Nantua.

à la Espagnole: Poschirt, sautirt in Butter, Weisswein und Tomaten, servirt mit dem eingedickten Fond.

aux Fines Herbes: Gewürzt, in Butter gebraten; vermischt mit gehackten Kräutern; mit dem Fond übergossen.

à la Hongroise: Poschirt in Butter, saurem Rahm, gehackten Zwiebeln, Champignons und Paprika; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Sauce Velouté mit Tomaten, Schnittlauch und Zitronensaft.

à l'Italienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne.

à la Lilleoise: Gebraten mit Speckwürfeln, Estragonbutter, Sardellenessenz und geschmolzenen Tomaten.

à la Lyonnaise: Poschirt, sautirt in Butter und Zwiebeln; mit Zitronensaft betreufelt, mit gehackter Petersilie bestreut.

à la Meunière: In Mehl gerollt, gebacken; übergossen mit der Butter vermischt mit Petersilie und Zitronensaft.

Nymphes Ballerines: Poschirt in Weisswein, erkaltet; überzogen mit Sauce Chaud-Froid; servirt auf grünen Blättern; Sauce Verte extra.

à l'Orly: In Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Portugaise: Poschirt in Weisswein, Zwiebeln, Tomaten, Champignons und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce aus dem Fond; bestreut mit gehackten, gedünsteten Tomaten und Petersilie; glasirt.

à la Poulette: Poschirt in Weisswein und Butter mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Thymian und Salz; übergossen mit dem Fond vermischt mit Sauce Velouté de Poisson mit Eigelb, Rahm und gehackter Petersilie,

à la Provençale: Sautirt mit Butter, Schalotten, Knoblauch, gehackten Kräutern und gehackten Tomaten.

Haddock, (D) Geräucherter Stockfisch, Schellfisch, (F) Morue fumée. (M)

au Beurre: Poschirt, übergossen mit geschmolzener Butter.

Grillé: Am Rost gebraten.

Hareng, (D) Hering, (E) Herring. (M)

Bismarck Hering: Frische Heringe marinirt in Weisswein, Essig, Gemüsen, Gewürzen; kalt servirt mit Zwiebelringen, Karottenscheiben und der Marinade.

à la Boulonnaise: Poschirt in Fischfond; übergossen mit weisser Buttersauce garnirt mit poschirten Muscheln.

à la Diable: Am Rost gebraten; bestrichen mit Senf vermischt mit Cayennepfeffer, in Semmelbröseln gerollt, gebacken; Sauce Ravigote extra.
à la Dieppoise: Poschirt in Weisswein und Fond; kalt servirt mit Zwiebelringen, Karottenscheibchen, Zitronenscheiben und dem Fond.
à la Égyptienne: In Oel gebraten mit Tomaten, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Thymian.
Grillé: Eingekerbt, mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; Sauce Moutarde extra.
à la Meunière: Eingekerbt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; Fond vermischt mit fines herbes und Zitronensaft; dekorirt mit Zitronenscheiben.
à la Moutarde: Eingekerbt, am Rost gebraten; Sauce vin blanc vermischt mit Senf.
à la Nantaise: Panirt, am Rost gebraten; übergossen mit passirtem Fischmilchner vermischt mit Butter und Senf.
à la Portière: Eingekerbt, die Schnitten gefüllt mit Senf vermischt mit gehackter Petersilie; in Butter gebraten; übergossen mit der gebräunten Butter versetzt mit Essig.
à la Russe: Eingekerbt, am Rost gebraten; übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Senf und Fenchel.

Hareng sour, (D) Geräucherter Hering, (E) Smoked Herring, Bloater. (M)

Frit: Gebacken.
à l'Huîle: In Oel marinirt.

Homard, (D) Hummer, (E) Lobster. (M)

„Alexandra“: Gekocht, erkaltet, halbirt, das Fleisch herausgenommen; die Hummerkörper bestrichen mit Sauce Alexandra, belegt mit den Hummerschnitten, mit der Sauce bedeckt; dekorirt mit nudelig geschnittenem hartem Eiweiss und Trüffeln; garnirt mit Salat und Zitronenvierteln.

à l'Américaine: Stücke sautirt in Butter und Oel, mit Cognac flambirt; aufgekocht mit Weisswein, Tomaten und Mirepoix; Sauce aus dem eingedickten Fond; im Timbal servirt.

„Bagration“: Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit Hummerscheiben, überzogen mit Mayonnaise; bestreut mit Fenchel und gehackten Kerbelblättern, dekorirt mit grünem Salat.

en Bellevue: Hummerkörper gefüllt mit Hummersalat, obenauf belegt mit Hummerscheiben; überzogen mit Sauce Chaud-Froid, dekorirt mit Aspik, Scheiben von harten Eiern, Caviar und grünem Salat.

à la Bordelaise: Lebend in die Hälfte geschnitten, in Butter sautirt mit Schalotten und Zwiebeln; übergossen mit Wein, mit Cognac flambirt; Fond mit Butter, Fleischglace, Tomaten und Gewürzen eingekocht; servirt im Timbal, dekorirt mit gebackenen Brotscheiben.

à la Cardinal: Gekocht, in Hälften geschnitten; das Fleisch in Scheiben geschnitten, dressirt auf Hummerragout mit Champignons und Trüffeln; übergossen mit Sauce Homard, bestreut mit Semmelbröseln, mit Butter betreufelt und gratinirt.

à la Chevreuse: Gekocht, erkaltet, das Fleisch in Scheiben geschnitten; die Hummerkörper gefüllt mit Hummersalat, belegt mit den Hummerscheiben; überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Rose, dekorirt mit Trüffelscheiben und Aspikcroûtons; Sauce Mayonnaise extra.

„Churchill“: Lebend in die Hälfte geschnitten, sautirt in Butter, Salz, Pfeffer; mit englischem Senf bestrichen, gratinirt.

Côtelettes de Homard: Würfelig geschnittenes Hummerfleisch vermischt mit Champignons und Trüffeln, gebunden mit Sauce Huîtres und Hummerbutter; zu Coteletten geformt, panirt, gebacken.

Croquettes de Homard: Wie Côtelettes de Homard in Croquettenform.

au Curry: Hummerfleisch sautirt in Butter, vermischt mit Sauce Velouté mit Tomatenpüree und Currypfeffer; dressirt auf Unterlage von Reis.

„Delmonico“: Hummerschwänze sautirt in Butter; der Fond verdickt mit Rahm, Madeira, Schlagsahne, Cayennepfeffer und Eigelb; gratinirt.

à la Diable: Lebend in die Hälfte geschnitten, am Rost gebraten; bestrichen mit englischem Senf vermischt mit Salz und Pfeffer; gratinirt.

à la Dumas: Gekocht, in Scheiben geschnitten, sautirt in Weisswein und Butter; vermischt mit Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Grillé: Lebend in die Hälfte geschnitten, gewürzt, mit Oel bestrichen und am Rost gebraten; geschmolzene Butter extra servirt.

à la Monégasque: Lebend halbirt, herausgenommen, die Scheeren aufgemacht und die Hummerkörper sautirt; die Hummerscheiben wie à l'Américaine sautirt mit mehr gehackten Tomaten; in die Hummerkörper eingefüllt; übergossen mit Sauce Américaine durchzogen mit streifig geschnittenen Estragonblättern; in der Röhre glasirt.

à la Monte-Carlo: In Hälften geschnitten, sautirt in Oel, gehackten Zwiebeln, Tomaten, Champignons und Paprika; dressirt auf Unterlage von Reis vermischt mit Champignons und Austern; übergossen mit Sauce aus dem Fond; dekorirt mit Krebsen.

à la Mornay: Gekocht in Court-Bouillon; in Hälften geteilt, herausgehoben; die Hummerkörper gefüllt mit Hummerragout, obenauf belegt mit in Butter gedünsteten Schweifschnitten; mit Sauce Mornay übergossen, mit Parmesan bestreut, in der Röhre gebräunt.

à la Newbourg: Sautirt in Butter, Sahne und Madeira; Sauce aus dem Fond gebunden mit Schlagsahne und Eigelb.

à l'Indienne: Wie au Curry; servirt in einem Ring aus Reis vermischt mit Currypfeffer.

à la Parisienne: Geröstete Weissbrotscheiben belegt mit ausgehöhlten Artischockenböden gefüllt mit russischem Salat, dekorirt mit Hummerschnitten, überzogen mit Mayonnaise.

Homard „Schwab“: Wie Homard „Cardinal“; die Hummerkörper gefüllt mit Hummerragout, die Hummerschnitten übergossen mit Sauce Cardinal; gratinirt.

Soufflé de Homard: Rohes, geschnittenes Hummerfleisch gestossen mit Eiweiss und Gewürzen; vermischt mit Schlagsahne; in die Hummerkörper eingefüllt und poschirt.

à la Turque: Hummerfleisch sautirt in Butter, Oel, Schalotten und Zwiebeln; mit Cognac flambirt, vermischt mit Tomatenpüree und Safran; in die Hummerkörper eingefüllt; garnirt mit Reistarteletten belegt mit Blätterteig-Halbmonden.

à la Vanderbilt: Wie à l'Américaine; eingefüllt in die Hummerkörper garnirt mit Krebsragout mit Trüffeln und Champignons; dekorirt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Homard und in der Röhre glasirt.

à la Victoria: Poschirt, in Scheiben geschnitten, gedünstet in Sauce Victoria mit Austern, Muscheln, Trüffeln und Champignons.

„Winterthur": Wie Cardinal mit Sauce Béchamel anstatt dem Krebspüree.

„Wladimir": Gekocht, in Hälften geschnitten; das Fleisch gestossen mit Trüffelpüree und Sauce Béchamel, Eiweiss, Pfeffer, Salz, Muskat und Paprika; passirt, vermischt mit Rahm, Krebsbutter; erkaltet, poschirt; mit diesem Püree, vermischt mit Eierschnee werden die Hummerkörper gefüllt; gebräunt.

„Xavier": Wie Cardinal.

Huîtres, (D) Austern, (E) Oysters. (M)

à l'Américaine: Grillirte Austern gewürzt mit Cayennepfeffer; servirt mit Tomatensalat.

Anges à cheval: Blanschirte Austern in Speck eingehüllt, grillirt; servirt auf gerösteter Brotscheibe oder auf Spiessen.

Angels on Horseback: Englische Benennung für Anges à cheval.

à l'Anglaise: Blanschirt, in Speckscheibe gehüllt, panirt in Semmelbröseln, bestreut mit Cayennepfeffer, grillirt.

à la Béchamel: Blanschirt, mit Sauce Béchamel übergossen, mit Parmesankäse bestreut, gratinirt.

„Californie“: Bestreut mit spanischem Pfeffer und Salz, mit Butter betreufelt, gebacken; servirt im Timbal auf Unterlage von Sauce Espagnole mit gehackten Pfefferschoten und geschmolzenen Tomaten.

à la Delmonico: Blanschirt, übergossen mit Sauce aus Butter verrührt mit Mehl und Sahne, gekocht, vermischt mit Eigelb und Zitronensaft.

à la Dubarry: Blanschirte Austern eingefüllt in gebackene, ausgehöhlte Kartoffeln; mit Sauce Suprême übergossen.

à la Favorite: Blanschirt, garnirt mit Trüffelscheibe, mit Sauce Mornay übergossen, gebräunt.

Frites: Herausgehoben, in Backteig getaucht, gebacken.

au Gratin: Bestreut mit Semmelbröseln und gehackter Petersilie, betreufelt mit Zitronensaft und Butter, gratinirt.

Pâtés d'Huîtres: Blätterteigpastetchen gefüllt mit Austernragout.

à la Pompadour: Poschirt in Butter und dem Austernsud; übergossen mit Sauce Hollandaise aus dem Fond; mit gehackten Trüffeln bestreut.

à la Poulette: Blanschirt, übergossen mit Sauce Poulette.

à la Villeroy: Blanschirt, in Sauce Villeroy getaucht, panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Waldorf: Austern und Champignons in Butter sautirt; mit gedünsteter Sellerie und Butter vermischt.

„Wladimir“: Blanschirt, übergossen mit Sauce Suprême, mit Parmesankäse und Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Huch, Houchon, (D) Huchen, (E) Huck. (S)

aus Écrevisses: In Butter gebraten; übergossen mit Sauce Crevettes.

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

Frit (Huchenschnitzl): Panirt in Ei und Bröseln, gebacken.

à l'Orly: Schnitten in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Laitances, (D) Fischmilchner, (E) Fish-roe.

à l'Américaine: In Weisswein poschirt; servirt in Fächermuscheln übergossen mit Sauce Américaine.

à la Cardinal: Poschirt; übergossen mit Sauce Cardinal.

à la Czarine: Poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce vin blanc dekorirt mit Caviar.

à la Écossaise: Teigtarteletten gefüllt mit Rührei, garn rt mit poschirten Fischmilchnern; mit Sauce Mornay übergossen, glasirt.

à la Meunière: Blanschirt, sautirt in Butter; mit der Butter begossen, mit gehackter Petersilie bestreut, mit Zitronensaft betreufelt.

à la Villeroy: Poschirt, bedeckt mit Sauce Villeroy, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Lamproie, (D) Neunauge: Aalgattung, (E) Lamprey. (S)

auch wie Aal zubereitet.

à l'Anglaise: Marinirt, poschirt, übergossen mit geschmolzener Butter.

à la Bordelaise: Poschirt in Rotwein und Wurzelgemüsen; Sauce aus dem Fond mit Einbrenne garnirt mit Schinken und Lauch.

Langouste, (D) Languste, Heuschreckenkrebs, (E) Crawfish. (M)

Alle Zubereitungsarten des Hummers.

Limande, (D) Feilenscholle, (E) Dab. (M)

Wird wie Seezunge (Sole) zubereitet.

Lotte, (D) Aalrute, Aalraupe, (E) Eel-pout. (M)

aux Écrevisses: Poschirt; übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen.
à la Marinière: Stücke poschirt in Weisswein und und Fond mit Zwiebeln, Pfeffer, Nelkenpfeffer und Petersilie; Sauce aus dem Fond mit Butter.
à la Rémoulade: Eingekerbt, panirt, gebacken; Sauce Rémoulade extra.
au Soleil: Zusammengerollt, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.
Foies de Lottes aux Huîtres: Die Lebern in Austernragout.
Foies de Lottes à l'Orly: Die Lebern in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Loup-Marin, (D) Seewolf, (E) Wolffish (M)

wie Lachsforelle (Truite Saumonnée) behandelt.

Maquerau, (D) Makrele, (E) Mackerel. (M)

à l'Anglaise: Poschirt; geschmolzene Butter extra, Salzkartoffeln.
à la Batelière: Gewürzte Schnitten in Oel getaucht, gebraten; Sauce Verte extra.
au Beurre noir: Gewürzte Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit der Butter vermischt mit Kapern und etwas Essig.
à la Bonnefoy: Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; Sauce Bordelaise extra. Naturkartoffeln.
à la Boulonnaise: Poschirt; übergossen mit Sauce fines herbes mit Austern, Muscheln und Karpfenmilchner.
à la Crème: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce Crème.
à la Dieppoise: Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; garnirt mit Sauce und Garnitur Dieppoise.
aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

à la Hollandaise: Poschirt, übergossen mit Sauce Hollandaise; Salzkartoffeln.

à l'Indienne: Gewürzte Schnitten in Butter gedünstet; übergossen mit dem eingekochten Fond vermischt mit Currypfeffer.

à la Maître d'hôtel: Eingekerbt, am Rost gebraten; belegt mit Maître-Butter.

à l'Orientale: Panirte, gebackene Schnitten; Sauce Tomate mit Safran.

à l'Ostendaise: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce fines herbes, garnirt mit poschirten Austern und Crevettenschwänzen.

„Paul Bert": Poschirt; übergossen mit Sauce Choron.

à la Provençale: Poschirte Schnitten; Sauce aus dem Fond eingedickt mit Tomaten, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, fines herbes und schwarzen Oliven.

„Saint-Malo": Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; garnirt mit Kartoffelkugeln in Sauce Crevettes.

à la Vénitienne: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce Vénitienne.

à la Victoria: Schnitten gebraten in Butter und Zitronensaft; garnirt mit Hummerragout in Sauce Homard.

au Vin blanc: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce vin blanc.

Marène, (D) Maräne, (E) Marena. (S)

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

aux Écrevisses: Poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen.

à la Genèvoise: Poschirt, übergossen mit Sauce Genèvoise.

en Matelote: Stücke poschirt in Rotwein mit Gemüsen; Sauce aus dem Fond mit gekneteter Butter.

Matelotes: Fischragouts, im Timbal servirt.

Matelote d'Anguilles: Aale in Stücke geschnitten, poschirt in Rotwein, Karotten, Zwiebeln, Champignonabfällen, garnirtem Petersilbüschel, Knoblauch, Salz und Pfeffer; mit Cognac flambirt; übergossen mit dem Fond mit Espagnole, garnirt mit Zwiebeln, Champignons, Krebsen und gebackenem Brot.

Matelote „Canotière“: Stücke von Karpfen und Aal poschirt in Weisswein; mit Cognac flambirt; Sauce aus dem Fond mit gekneteter Butter, garnirt mit Krebsen, glasirten Zwiebeln, Champignons und gebackenen Weissfischen.

Matelote à la Marinière: Stücke von Karpfen oder Aal in Weisswein poschirt, mit Cognac flambirt; Sauce aus dem Fond, garnirt mit Krebsen, Zwiebeln, Champignons; die Platte umlegt mit herzförmigem, geröstetem Brot.

Matelote Normande: Merlan und Seezungen in Stücke geschnitten, poschirt mit Weisswein, Fischfond, Zwiebeln, Champignonabfällen und Boquet garni; Sauce aus dem Fond vermischt mit Sauce Velouté de Poisson, Rahm und Butter; im Timbal servirt, garnirt mit gebackenen Muscheln, Brotschnitten, Krebsen und Champignons.

Matelote à la Parisienne: Stücke von Karpfen, Aal, Hecht und Forelle poschirt in brauner Sauce, Rotwein, Gemüsen, Trüffeln, Champignons; Sauce aus dem Fond mit Krebsschwänzen, glasirten Zwiebeln, Champignons, Trüffeln und Farcenocken; die Platte umringt mit ausgehöhlten, gerösteten Brotscheiben gefüllt mit Zwiebelpüree.

Matelote des Pêcheurs: Ragout aus Süsswasserfischen.

Matelote „Pochouse“: Fischstücke poschirt in Rotwein, mit Cognac flambirt; Sauce aus dem Fond mit gekneteter Butter, garnirt mit grob geschnittener, geräucherter Schweinsbrust, Champignons, Zwiebeln; die Platte umringt mit gerösteten Brotscheiben eingerieben mit Knoblauch.

Merlan, (D) Weissling, Weissfisch, (E) Whiting. (S)

à l'Ambassadrice: Poschirt, übergossen mit Sauce Huîtres mit Austern.

à l'Andalouse: Poschirt; dressirt auf in Oel gebratenen Auberginen, Tomaten und roten Pfefferschoten; mit gebräunter Butter begossen.

à l'Anglaise I: (Grillirt): Eingekerbt, mit Butter begossen, gewürzt, am Rost gebraten; übergossen mit geschmolzener Butter, garnirt mit Kartoffeln.

à l'Anglaise II: (Gebraten): Aufgeschnitten, gewürzt, in Mehl gerollt, in Ei und Bröseln garnirt, in Butter gebraten; belegt mit Maître-Butter.

à la Belle Hélène: Poschirte Streifen übergossen mit Sauce Béchamel, mit Parmesankäse bestreut, gratinirt; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse.

à la Bercy: Aufgeschnitten, entgrätet, gedünstet in Butter mit Schalotten, Champignons und fines herbes; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit gekneteter Butter.

à la Bonne Femme: Poschirt in Weisswein; Sauce aus dem Fond mit Zwiebeln, Schalotten, Champignons und fines herbes; in der Röhre gebräunt.

à la Boulangère: In der Röhre gedämpft mit Weisswein, Sauerampfer, Zwiebeln und Speckscheiben.

à la Bretonne: Poschirt, übergossen mit Sauce Bretonne.

à la Cancalaise: Poschirt in Weisswein und Austernsud; Sauce vin blanc aus dem Fond garnirt mit Austern, Muscheln, Crevettenschwänzen und Champignons.

„Cécilia": Eingekerbt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit der gebräunten Butter; garnirt mit Spargelpitzen.

à la Chevalière: Poschirte Streifen übergossen mit Sauce und Garnitur Normande.

à la Colbert: Panirt, gebacken; entgrätet, gefüllt mit Maître-Butter.

à la Comtesse: Schnitten bestrichen mit Fischfarce, gerollt, panirt, gebacken; dressirt auf halbe, gedünstete Tomaten gefüllt mit Crevettenragout.

à la Dieppoise: Poschirt in Weisswein, Fischfond und Muschelsud; übergossen mit Sauce und Garnitur Dieppoise.

„Don Carlos“: Poschirte Filets; halb übergossen mit Sauce vin blanc und halb mit Sauce Tomate; garnirt mit Champignons und Trüffeln.

à la Doria: Poschirt in Weisswein und Fischfond; Sauce aus dem Fond mit gedünsteten Gurken.

à la Fécampoise: Poschirt; übergossen mit Sauce Crevettes mit Crevettenschwänzen und Muscheln.

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

à la Française: Poschirt; übergossen mit Sauce Béarnaise gefärbt mit Tomatenpüree.

au Gratin: Poschirt in Weisswein mit gehackten Schalotten und Petersilie; überdeckt mit Sauce aus dem eingedickten Fond vermischt mit gehackten Champignons; mit Semmelbröseln bestreut, in der Röhre gratinirt.

à la Grenobloise: Eingekerbt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; garnirt mit Gurkenscheiben, Zitronenscheiben, Kapern und roten Rüben; übergossen mit der Butter.

à la Héloise: Poschirt in Fischfond, Butter, Tomaten, Champignons; übergossen mit dem eingedickten Fond, glasirt.

à la Hôtelière: Eingekerbt, in Mehl gerollt, gebraten; entgrätet, gefüllt mit Maître-Butter; servirt auf Unterlage von Maître-Butter vermischt mit Duxelle; dekorirt mit Zitronenscheiben.

à l'Italienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne mit gehackten Kräutern.

à la Jackson: Poschirt, übergossen mit Sauce Soubise vermischt mit gehackten Kräutern; die Platte dekorirt mit gerösteten Brotschnitten.

„Judic“: Schnitten panirt, in Oel gebacken; Sauce Tartare extra.

à la Juive: Poschirt in Weisswein und Oel; Sauce aus dem Fond mit Mehl.

à la Marchand de vin: Poschirt in Rotwein und Schalotten; Sauce aus dem Fond mit Butter.

„Médicis“: Schnitten panirt, gebacken; Sauce Médicis extra.

„Nilsson“: Poschirt, belegt mit Champignons, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit eingedickten Schalotten, Zwiebeln und Estragon; gratinirt.

à la Niçoise: Eingekerbt, mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; übergossen mit Sauce Niçoise.

à l'Orly: In Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Rachel: Gefüllt mit getrüffelter Farce; poschirt in Fischfond mit Butter und Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben.

à la Réjane: Gebraten in Oel und Kresse-Butter; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Austern, Trüffelscheiben, Champignons und Crevettenschwänzen.

à la Riche: Poschirt, übergossen mit Sauce Homard mit Trüffelscheiben.

à la Richelieu: Aufgeschnitten, mit Butter begossen, gewürzt, in Butter gebraten; belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Maître-Butter vermischt mit Trüffelessenz.

à la Russe: Poschirt in Weisswein, Fischfond, Zwiebeln, Karotten und Petersilie, übergossen mit dem eingedickten Fond, garnirt mit den Gemüsen.

„Tabalion“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit gehackten Trüffeln.

à la Tyrolienne: In Butter gebraten mit geschmolzenen Tomaten, Zwiebeln und Petersilie; mit dem Fond übergossen.

„Verdi“: Poschirt; auf Unterlage von geschnittenen Makkaroni vermischt mit Parmesankäse, Hummer und Trüffeln; übergossen mit Sauce Mornay, in der Röhre gebräunt.

au vin blanc: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc.

Merluche, (D) Dorsch, (E) Hake. (M)

à la Benoîton: Sautirt in Rotwein, Butter, Oel und Zwiebeln; vermischt mit gestossenen, gekochten Kartoffeln, mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Brandade de Merluche: Geblätterter Fisch gedünstet in Oel, Milch, Zwiebeln, Knoblauch und Muskat; im Timbal servirt.

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

au Gratin: Wie Merlan au Gratin.

Morue, (D) Stockfisch, (E) Cod. (M)

à l'Ail: Schnitten poschirt, entgrätet, gedünstet in Kasserole mit Oel, Knoblauch, Petersilie und gerösteten Zwiebeln.

à l'Anglaise: Gekocht; übergossen mit weisser Buttersauce vermischt mit harten, gehackten Eiern; garnirt mit gekochten Pastinaken.

„Bamboche“: Schnitten gerollt, in Mehl panirt, gebacken; garnirt mit verschiedenen Gemüsen.

à la Béchamel: Poschirt, geblättert, vermischt mit Sauce Béchamel; überdeckt mit Sauce, in der Röhre gebräunt.

à la Bénédictine: Poschirt, gestossen, vermischt mit gekochten, zerdrückten Kartoffeln, Milch und Oel; mit geschmolzener Butter übergossen, gratinirt.

„Benoîton“: Wie Merluche „Benoîton“.

à la Biscaïenne: Stücke poschirt, sautirt in Olivenoel mit zerdrücktem Knoblauch, Tomaten und Petersilie; im Timbal mit abwechselnden Lagen von gehackten Pfefferschotten; in der Röhre gebräunt.

à la Bourgignotte: In Wasser gekocht; übergossen mit weisser Buttersauce mit gerösteten Zwiebelringen.

Brandade Marseillaise: Poschirt, geblättert, gedünstet in Olivenoel, Milch, Zwiebeln, Knoblauch und Muskatnuss.

en Chartreuse: Eine ovale Ringform gefüllt mit abwechselnden Lagen ausgestochener roter und weisser Rüben; die Ringöffnung gefüllt mit poschirtem, gestossenem Stockfisch vermischt mit gehackten Champignons und Sauce Béchamel.

Codfish-Ball (Quenelles de Morue): Poschirt, geblättert, gestossen mit gekochten, passirten Kartoffeln und Sauce Béchamel; zu Klössen geformt, panirt in Ei und Bröseln, gebacken; Sauce Tomate extra. (Englisch).

à la Crème: In Butter poschirt, übergossen mit Sauce Crème. Salzkartoffeln.

au Gratin: Wie Merlan au Gratin.

à l'Italienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne.

à la Romaine: In Würfeln geschnitten, sautirt in Oel, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Petersilie.

Moules, (D) Miesmuscheln, (E) Mussels. (M)

à l'Américaine: Herausgehoben, poschirt; übergossen mit Sauce Américaine; glasirt.

à la Béchamel: Poschirt, übergossen mit Sauce Béchamel, mit Parmesan bestreut, mit dem Glüheisen gebräunt.

au Beurre: Herausgehoben, sautirt in Butter mit Zwiebeln und Schalotten; vermischt mit Sauce vin blanc wieder eingefüllt.

à la Bourgignonne: Poschirt, gedünstet in Sauce Bourgignonne.

à la Catalane: Herausgehoben, gehackt, sautirt mit Oel, Zwiebeln und Tomaten; in die Schalen eingefüllt, mit Bröseln bestreut, gratinirt.

à la Dieppoise: Sautirt in Weisswein, Zwiebeln und Petersilie; Sauce aus dem Fond mit Sahne, Butter und Cayenne.

à la Napolitaine: Sautirt in Butter, Zwiebeln, Petersilie; Sauce aus dem Fond mit Eigelb und Zitronensaft.

à la Villeroy: Poschirt, in Sauce Villeroy getaucht, panirt in Ei und Brot, gebacken.

Mulet, (D) Seebarbe, (E) Gray Mullet. (M)

au Beurre: Poschirt, übergossen mit geschmolzener Butter. Salzkartoffeln.
aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.
à la Hollandaise: Poschirt, übergossen mit Sauce Hollandaise.
grillé à la Maître d'hôtel: Am Rost gebraten, gefüllt mit Maître-Butter.

Murène, auch Flûte, (D) Muräne, (E) Muraena. (M)

Wie Marène zubereitet.

Nageoires de Tortue, (D) Schildkrötenflossen, (E) Turtle-flippers.

à l'Américaine: Gekocht, gedünstet in Sauce Américaine.
„Edouard VII": Gebraten, panirt in Ei und Bröseln, gebacken; Sauce Piquante extra.
à l'Indienne: Gekocht, gedünstet in Sauce Indiennne; dressirt auf Reis à l'Indienne.

Nonats, (D) Kleine Weissfischchen, (E) Whitebait-Art. (M)

Nonats Frits: In Mehl gerollt, in Oel gebacken; garnirt mit Zitronenschnitten und gebackener Petersilie.

Ombre, (D) Aesche, (E) Umbre, Grayling. (S)

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.
grillé: Am Rost gebraten, gefüllt mit Maître-Butter.
à la Ravigote: Poschirt, übergossen mit warmer Sauce Ravigote.

Perche, (D) Barsch, (E) Perch. (S)

à la Crème: Poschirt, übergossen mit Sauce Crème.
frit, Sauce Tartare: Gebacken, Sauce Tartare extra.
au Gratin: Poschirt in Weisswein, Schalotten, und Petersilie; der Fond eingekocht, vermischt mit Champignons, über den Fisch gegossen; mit Brot bestreut, gratinirt.
à l'Italienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne mit gehackten Kräutern.
à la Richelieu: Panirt in Ei und Brot, gebraten; bekränzt mit Sauce Béarnaise und diese bekränzt mit Sauce Tomate; der Fisch mit Fleischglace begossen.
à la Villeroy: Poschirt, bestrichen mit Sauce Villeroy, panirt, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie.

Plie, (D) Goldbutt, Scholle, (E) Plaice. (M)

aux Crevettes: Poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes.
Frite: Panirt in Ei und Brot, gebacken.
à la Hollandaise: Poschirt, übergossen mit Sauce Hollandaise.

Raie, (D) Rochen, (E) Skate. (M)

à la Béchamel: Poschirt, übegossen mit Sauce Béchamel, glasirt.
au Beurre Fondu: Poschirt, übergossen mit geschmolzener Butter.
au Beurre Noir: Poschirt, übergossen mit gebräunter Butter mit gehackter Petersilie und Essig.
à la Bourgeoise: Poschirt in Weisswein und Gemüsen; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Fleischglace und den Gemüsen.
à la Poulette: Poschirt, übergossen mit Sauce Poulette.

Rouget, (D) Rotbarbe, (E) Red Mullet. (M)

à l'Anglaise: Eingekerbt, mit Butter bestrichen, am Rost gebraten; belegt mit Maître-Butter.

à la Boulangère: Poschirt mjt Weisswein, Sauerampfer, Zwiebeln und Speck; mit dem eingedickten Fond begossen.

en Caisse: Eigekerbt, am Rost gebraten; eingefüllt in Papierhülse, belegt mit Sauce Italienne vermischt mit Mark; mit Espagnole bedeckt, mit gebackenen Semmelbröseln bestreut und mit dem Glüheisen gebräunt.

à la Chesterfield: Schnitten poschirt, dressirt auf Porzellantiegeln gefüilt mit Crevettenragout mit Trüffeln; übergossen mit Sauce Crevettes.

„Don Carlos": Poschirt; halb übergossen mit Sauce vin blanc und halb mit Sauce Tomate; garnirt mit Champignons und Trüffeln.

à l'Espagnole: In Oel und Butter gebraten; dressirt auf in Oel gebratenen Tomaten; dekorirt mit gebackenen Fischstreifen und gebackenen Zwiebelringen.

au Fenouil: Marinirt in Oel, Zitronensaft und Fenchel; zusammen mit Speck und Petersilie in gefettete Papierdüte eingeschlagen, am Rost gebraten.

à la Grenobloise: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; garnirt mit Kapern und roten Rüben; die Platte dekorirt mit Gurkenscheiben und Zitronenscheiben.

à l'Italienne: Mit Oel begossen, gewürzt, am Rost gebraten; gedünstet in Butter und Espagnole; übergossen mit Sauce Italienne mit Champignonscheiben, bestreut mit Petersilie.

„Jeanne d'Arc": Eingekerbt, in Oel gebraten; dressirt auf Reistartelette gefüllt mit Krebsragout mit Austern, Champignons und Farceklössen.

à la Juive: Poschirt in Weisswein und Oel; übergossen mit dem eingedickten Fond.

„Jules Janin": Gefüllt mit Farce, gedünstet; übergossen mit Sauce Genevoise.

à la Livournaise: Poschirt, gedünstet mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln; mit Semmelbröseln bestreut, mit Oel gefettet, gratinirt.

à la Maître d'hôtel: Eingekerbt, mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; dressirt auf Maître-Butter.

à la Moelle: Mit Butter begossen, gewürzt, am Rost gebraten; servirt mit Sauce Espagnole vermischt mit Maître-Butter, Schalotten und poschirtem Mark.

à la Montesquieu: Schnitten in Butter gebraten mit Zwiebeln und gehackter Petersilie; mit der Butter übergossen.

à la Niçoise: Mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; übergossen mit Sauce Niçoise.

à l'Orientale: In Oel gebraten, übergossen mit dem eingedickten Fond mit Zitronensaft.

au Safran: Eingekerbt, in Oel gebraten; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Safran.

„Théodora": Gefüllt mit Farce vermischt mit gehackten Champignons, poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce vin blanc.

Saint-Pierre, (D) Petersfisch, (E) John Dory. (M)

Wie alle Schollen zubereitet.

Saibling, Forellenart; poschirt, Butter und Kartoffeln extra.

Sandre, (D) Zander, Schill, Fogosch, (E) Jack-salmon. (S)

à l'Ancienne: Poschirt in Weisswein und Fischfond; übergossen mit Sauce vin blanc mit Trüffeln, Kapern und Gurkenscheiben.

au Beurre: Poschirt; geschmolzene Butter und Salzkartoffeln extra.

à la Cardinal: Gefüllt mit Hummerfarce, poschirt; übergossen mit Sauce Cardinal; bestreut mit Hummereiern.

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

au Paprika: Poschirt; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Paprika.

à la Radziwill: Poschirt in Weisswein, garnirt mit Champignons, Trüffeln, Aalraupenlebern, Pfeffergurken, Kalbshirn und roten Farceklössen; übergossen mit dem eingedickten Fond.

Sardines, (D) Sardinen, (E) Sardine. (M)

à l'Antiboise: Entgrätet, panirt, gebacken; buschförmig dressirt, garnirt mit sautirten Tomaten à la Provençale.

à la Basque: Ohne Kopf, entgrätet, in Oel gebacken; Sauce Béarnaise mit Kapern extra servirt.

à la Diable: Entgrätet, mit Butter begossen, in Semmelbröseln und Cayennepfeffer gerollt, am Rost gebraten; Sauce Diable extra.

à la Ménagère: Gebacken; Sauce Provençale extra servirt.

à la Niçoise: Mit Duxelle bestrichen, gerollt, in Kürbisblüten gelegt, in Fischfond poschirt; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Sardellenbutter.

à l'Orly: In Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Saumon, (D) Lachs, Salm, (E) Salmon. (S)

à l'Amiral: Poschirt in Weisswein, Fond und Champignonessenz; übergossen mit Sauce Écrevisses mit Trüffelscheiben, Krebsschwänzen; dekorirt mit gebackenen Austern und Muscheln.

à l'Anglaise: Schnitten gewürzt, in Oel gerollt, am Rost gebraten; garnirt mit Salzkartoffeln und Petersilie; geschmolzene Butter extra.

à la d'Artois: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes, garnirt mit Fischfarceklössen mit Crevettenbutter, Champignons und Trüffeln.

„Balmoral“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Chambord garnirt mit Crevetten, Farceklössen, Trüffeln und ausgestochenen Kartoffeln.

à la Bordelaise: Gedünstet in Rotwein und Mirepoix erkaltet; garnirt mit Kartoffeln, Zwiebeln, Karotten und Pilzlingen; übergossen mit dem kalten Fond. (Kalt).

à la Cardinal: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Nantua mit Austern, Krebsschwänzen und Karpfenmilchner.

à la Chambord: Schnitten poschirt in Rotwein; übergossen mit Sauce Genevoise mit Krebsen, Trüffeln, Karotten, harten Eiern und Farcenocken; dekorirt mit gebackenen Croûtons und gebackenen Fischstreifen.

à la Champéré: Schnitten poschirt in Weisswein und Mirepoix; dressirt auf Reis-Sockel; übergossen mit Sauce Normande; dekorirt mit gebackener Petersilie und glasirten Zwiebeln.

Coulibiac de Saumon: Poschirte Stücke eingefüllt in Germteigflecken auf Unterlage von Griesmasse vermischt mit Pilzen, Champignons, Zwiebeln und Rückenmark vom Stör; den Teig aufgehen lassen, backen; durch ein obenauf gemachtes Loch wird vor dem Service geschmolzene Butter eingegossen.

au Court-Bouillon: Poschirt in Court-Bouillon; dekorirt mit rohen Gurkenscheiben, Kartoffeln und Petersilie; Sauce Joinville extra.

à la Danoise I: Schnitten zu Coteletten geformt, bestrichen mit Sardellenpasta, panirt, gebacken; Sauce Danoise extra.

à la Danoise II: Schnitten poschirt; übergossen mit weisser Buttersauce vermischt mit Sardellenbutter.

à la Daumont: Schnitten poschirt in Weisswein und Mirepoix; übergossen mit Sauce Velouté mit Klössen, Trüffeln und Champignons; dekorirt mit Krebsen und Blättercroûtons.

à la Dieppoise: Schnitten poschirt in Weisswein und Muschelsud; übergossen mit Sauce Dieppoise mit Garnitur Dieppoise.

à l'Écossaise: Poschirt mit Gemüsen; belegt mit den Gemüsen, übergossen mit Sauce Hollandaise.

à l'Épicurienne: Schnitten poschirt in Weisswein, Madeira und Trüffelessenz; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Sardellenbutter, Zitronensaft und Petersilie.

à la Financière: (Côtelettes): Gekochtes Lachsfleisch passirt mit Butter; eingefüllt in eine Coteletteform ausgestrichen mit Sauce Chaud-Froid; dekorirt mit Hühnerschnitte und Trüffelscheibe, auf Eis gestockt; gestürzt, garnirt mit Spargelspitzen vermischt mit Mayonnaise. (Kalt).

à la Genevoise: Schnitten poschirt; übergossen mit Sauce Genevoise; garnirt mit Salzkartoffeln.

à la Hollandaise: Poschirt; garnirt mit Salzkartoffeln; Sauce Hollandaise extra.

à l'Italienne: (Côtelettes): Wie Financière mit Tomatenpüree; bestreut mit gehackten Pistazien; garnirt mit italienischem Fischsalat. (Kalt).

à la Maréchale: Schnitten gewürzt mit Salz und Pfeffer, in Mehl gerollt, panirt, in Butter gebraten; übergossen mit dem Fond mit Trüffeln und Malaga.

„Marianne": Poschirte Schnitten auf Unterlage von blanschirten, gedünsteten Spinatblättern; übergossen mit Sauce Marinière.

à la Médicis: Schnitten poschirt, erkaltet; panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Béchamel vermischt mit Sauce Tomate und gehackter Petersilie extra.

„Metternich": Schnitten bestrichen mit Farce, panirt, gebacken; Sauce Chambord mit Champignons, Trüffeln und Crevetten extra.

à la Monte Carlo: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce vin blanc mit Austern und Trüffeln.

à la Montmorency: Schnitten panirt, gebacken; übergossen mit Sauce Matelote; garnirt mit gefüllten Oliven.

à la Moscovite: Schnitten poschirt in Court-Bouillon, erkaltet; dressirt auf russischem Salat, übergossen mit Sauce Mayonnaise, dekorirt mit Aspik- und ausgestochenen Trüffeln.

à l'Ostendaise: (Côtelettes): Wie Financière mit Sauce Chaud-Froid-Rose; dekorirt mit Trüffelscheibe und Krebsschwanz, garnirt mit Rosa-Aspik und Crevettensalat. (Kalt).

à la Parisienne: Schnitten in Rotwein poschirt; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond vermischt mit gekneteter Butter, garnirt mit Krebsschwänzen, Austern, Champignons und Fischfarcecroquetten.

à la Parisienne: Gefüllt mit Fischfarce vermischt mit Trüffeln, Pistazien und Krebsschwänzen; poschirt, erkaltet; die Haut abgezogen, der Fisch mit Krebsbutter bestrichen; garnirt mit Crevetten, Kresse und Aspik. (Kalt).

à la Richelieu: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Nantua mit Austern, Krebsschwänzen und Karpfenmilchner.

„Rothschild“: Bestrichen mit Farce, gedämpft in Champagner und Fischfond; belegt mit immer grösser werdenden Trüffelscheiben; umringt mit Sauce Huîtres mit Champignons, Austern, Fischstreifen, Farcehörnchen und Krebsen.

à la Royale: Poschirt, übergossen mit Sauce Nantua mit Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen und Farceklössen.

à la Russe: (Côtelettes): Wie Financière mit weisser Chaud-Froid; dekorirt mit Caviar; garnirt mit russischem Salat. (Kalt).

à la Valois: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Sauce Béarnaise.

à la Vénitienne: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce Vénitienne.

„Victoria“: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce Homard mit Hummerstücken; Salzkartoffeln.

„Vert-pré“: Kalte, poschirte Schnitten auf Gemüsesalat dressirt, überzogen mit Sauce Chaud-Froid Verte, dekorirt mit rohen Gurkenscheiben und Aspik.

Sole, (D) Seezunge, (E) Sole. (M)

à l'Alexandra: Poschirte Schnitten belegt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Nantua; in der Röhre glasirt.

à l'Ambassade: Poschirte Schnitten in brauner Butter sautirt; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Tomatenpüree.

à l'Ambassadrice: Poschirt, übergossen mit Sauce Huîtres mit poschirten Austern.

„Amélie“: Poschirt; Sauce aus dem Fond mit Hummerbutter garnirt mit Trüffelscheiben. Salzkartoffeln.

à l'Américaine: Poschirt in Fischfond, übergossen mit Sauce und Garnitur Américaine.

à l'Amiral: Poschirt in Weisswein, Fischfond und Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin blanc gefärbt mit Kräuterbutter, garnirt mit Trüffelscheiben, Krebsschwänzen, gebackenen Austern und Muscheln.

à l'Amphitryon: Filets gefüllt mit Fischfarce vermischt mit gehackten Austern, Sardellenbutter und Cayennepfeffer; zusammengerollt, mit Farce verschlossen und gebacken.

à l'Ancienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Bercy; dekorirt mit gebackenen Brotscheibchen.

à l'Andalouse I: Poschirt; dressirt auf in Oel gebratenen Auberginen gefüllt mit Tomaten und roten Pfefferschoten; begossen mit gebräunter Butter.

à l'Andalouse II: Poschirt; gratinirt mit zerdrückten Tomaten; garnirt mit Kartoffel-Croquetten.

à l'Anglaise: Panirt in Ei und Bröseln, in Butter gebacken; Zitronenscheibe und gebackene Petersilie.

à l'Arlésienne: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes mit Austern und Muscheln.

„Armenonville“: Schnitten mit Farce belegt, zusammengerollt, in Ei und Bröseln panirt, gebacken; garnirt mit olivenförmig geschnittenen Gurken in Sauce Crème gedünstet; dekorirt mit Sauce Nantua.

„Archiduc“: Poschirt, übergossen mit Sauce Normande mit Austern, Hummer, Champignons und Farceklössen; mit gehackten Trüffeln bestreut.

„Argenteuil“: Poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce vin blanc; garnirt mit Spargelspitzen in Bouquets.

à la d'Artois I: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Austern und Muscheln; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

à la D'Artois II: Filets eingelegt zwischen zwei Lagen Blätterteig; gebacken.

„Bagration": Poschirte Schnitten erkaltet, dressirt auf Hummerscheiben, garnirt mit russischem Salat; dekorirt mit Trüffeln und Aspik.

„Baron Brisse": Schnitten gefüllt mit Hechtfarce vermischt mit Krebsbutter, zusammengelegt, poschirt in Chablis und Champignonabfällen; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit dem Fond, Sahne und Parmesan; garnirt mit Champignons und Trüffeln sautirt in Butter und Xérèswein und vermischt mit Krebsragout; der Fisch gratinirt.

à la Batelière: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf Teigtarteletten gefüllt mit Crevettenragout mit Trüffeln und Champignons; übergossen mit Sauce fines herbes.

„Béatrice": Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf grossem gedünstetem Chapignon gefüllt mit Crevettenragout mit Fischmilchner; übergossen mit Sauce Crevettes, dekorirt mit Trüffelscheibe und Crevette.

à la Bedford: Grillirt, belegt mit Maître-Butter; bekränzt mit kleinen ausgehöhlten Brotscheiben gefüllt mit Spinat vermischt mit Trüffeln und Champignons; der Fisch übergossen mit Sauce Mornay und gebräunt.

„Belle Hélène": Schnitten bestrichen mit Farce, gerollt, poschirt; auf Unterlage von Nudeln, dekorirt mit Trüffelscheibe, übergossen mit Sauce Mornay, glasirt.

„Belle Otéro": Schnitten mit Farce bestrichen, gerollt, poschirt, dressirt in gebackene, ausgehöhlte Kartoffeln, übergossen mit Sauce Béchamel, glasirt.

„Belles de Nuit": Schnitten bestrichen mit Krebsfarce, zusammengerollt, poschirt; übergossen mit Sauce Normande mit Tomaten, Kartoffeln und Champignons.

à la Bercy: Poschirt in Butter, Fischfond, Tomaten, Schalotten und Zwiebeln; übergossen mit dem eingedickten Fond.

au Beurre noir: Poschirt, übergossen mit gebräunter Butter vermischt mit Petersilie und etwas Essig; Salzkartoffeln.

à la Boistelle: Poschirt in Weisswein, Fischfond und Champignonessenz; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Butter und Champignons.

à la Bonne Femme: Poschirt in Weisswein und Fond; Sauce aus dem Fond mit Zwiebeln, Schalotten, Champignons und gehackten Kräutern; passirt, übergossen, glasirt.

à la Bonnefoy: Gebraten, übergossen mit Sauce Bordelaise. Salzkartoffeln.

à la Bordelaise: In Butter gebraten; übergossen mit Sauce Bordelaise.

à la Bourgignonne: In Rotwein poschirt; gedünstet mit Zwiebeln, Champignons und Petersilie; Sauce aus dem Fond mit gekneteter Butter.

à la Breteuil: Schnitten poschirt, dressirt auf geröstete Brotscheiben; übergossen mit geschmolzener Butter, garnirt mit grillirten Austern.

à la Bretonne: Poschirt, übergossen mit Sauce Bretonne.

à la Brillat-Savarin: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons und kleinen Zwiebeln; dekorirt mit dreieckigem, geröstetem Weissbrot; in der Röhre glasirt.

„Bristol“: Poschirte Schnitten auf Unterlage von blanschirten, gedünsteten Spinatblättern; übergossen mit Sauce Mornay, bestreut mit Caviar, glasirt.

„Brouns“: Schnitten bestrichen mit Hummerfarce vermischt mit Weissfischfarce und Trüffeln; poschirt; bedeckt mit Hummersoufflémasse, gebräunt; bekränzt mit Sauce vin blanc vermischt mit Champignons und gehackten Kräutern.

à la Cancalaise: Poschirt in Weisswein und Austernsud; übergossen mit Sauce vin blanc mit Austern, Muscheln, Crevettenschwänzen und Champignons.

à la Cardinal: Schnitten bestrichen mit Farce vermischt mit Hummerbutter, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Cardinal; bestreut mit Hummereiern.

à la Carême: Schnitten bestrichen mit getrüffelter, mit gehackten Champignons vermischter Farce; zusammengelegt, poschirt in Rotwein und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce Hollandaise vermischt mit Tomatenpüree; mit gehackten Trüffeln bestreut.

„Carmen“: Poschirte Schnitten dekorirt mit streifig geschnittenen, roten Pfefferschoten; übergossen mit Sauce Béchamel; in der Röhre gebräunt.

„Casanova“: Poschirt, dekorirt mit Trüffelscheiben: übergossen mit Sauce vin blanc mit Austern und Muscheln; die Platte belegt mit geröstetem dreieckigem Weissbrot.

à la Castellane: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons, Hummer und ausgestochenen Kartoffeln; in der Röhre glasirt.

„Castiglione“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Hummerscheiben, Champignons und Kartoffeln; in der Röhre glasirt.

à la Catalane: Schnitten poschirt; dressirt auf in Oel gebratenen Tomaten gefüllt mit Zwiebelpüree; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond; in der Röhre gebräunt.

„Caylus“: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Weisswein und Wurzelgemüsen; begossen mit Sauce aus dem Fond; garnirt mit gebackenen Champignons und Schnecken-Croquetten.

„Cécilia“: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; mit der gebräunten Butter übergossen; garnirt mit Spargelspitzen.

au Chambertin: In Burgunderwein poschirt; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Butter; dekorirt mit gebackenen Fischstreifen.

aux Champignons: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons.

„Chauchat“: Poschirt in Butter mit Zitronensaft; mit Kartoffelscheiben belegt, mit Sauce Mornay übergossen; gebräunt.

à la Cherbourg: Gerollte Schnitten poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce Cardinal mit Austern, Muscheln und Hummer.

à la Chevalière: Gerollte Schnitten poschirt; übergossen mit Sauce Nantua mit Austern, Trüffeln und Hummer.

à la Chivry: In Fischfond poschirt, übergossen mit Sauce Chivry; dekorirt mit gebackenen Brotscheiben.

à la Choisy: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Trüffeln und Champignons.

„Clara Ward“: In Butter gebraten; garnirt mit Selleriewurzeln, Champignons und Artischockenböden.

à la Claremont: Poschirt, dressirt auf Unterlage von sautirten Tomaten; übergossen mit Sauce fines herbes; dekorirt mit gebackenen Brotschnitten.

„Clarence“: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Sardellenbutter, garnirt mit Crevettenschwänzen und Karpfenmilchner.

„Cléopâtre“: Schnitten bestrichen mit getrüffelter Farce, zusammengelegt, poschirt in Weisswein mit Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin blanc mit nudelig geschnittenen Trüffeln; in der Röhre glacirt.

„Colbert“: Schnitten panirt in Ei und Brot, auf Spiessen aufgereiht und gebacken; die Servirplatte belegt mit Maître-Butter vermischt mit Fond de Veau.

„Colinette“: Schnitten bestrichen mit getrüffelter, mit gehackten Kräutern vermischter Farce, gerollt, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Condé: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc; bekränzt mit Sauce Tomate, in der Mitte ein Kreuz aus Tomaten; glasirt.

à la Conti: Poschirt in Weisswein und Oel; übergossen mit dem Fond, bestreut mit gehackter Petersilie.

à la Cornelin: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce vin blanc mit Trüffeln und Hummereiern.

à la Crécy: Schnitten bestrichen mit Hechtfarce vermischt mit Karottenpüree, gerollt, poschirt in Weisswein, Champignon- und Trüffelabfällen; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Sahne und Karottenpüree; garnirt mit Karotten.

aux Crevettes: In Fischfond poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes mit Crevettenschwänzen.

„Cubat“: Poschirt in Butter und Champignonessenz; dekorirt auf Unterlage von Champignonpüree; übergossen mit Sauce Mornay, in der Röhre gebräunt.

„Czarine“: Schnitten gerollt, poschirt in Rotwein; auf gebackenen Kartoffeln-„Duchesse“; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Butter und Tomatenpüree.

à la Daumont: Poschirte Schnitten auf gedünsteten mit Krebsragout gefüllten Champignons; übergossen mit Sauce Normande.

à la Dauphine: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Fischfond mit Madeira, Trüffel- und Champignonabfällen; erkaltet, in Sauce Villeroy getaucht, in Krebsbutter und Brot panirt, gebacken; garnirt mit Krebsragout mit Trüffeln und Champignons, Hechtfarceklössen vermischt mit Krebsbutter und Krebsschwänzen; Sauce Nantua extra servirt.

à la Deauvillaise: Poschirt in Butter und Zwiebeln; übergossen mit dem eingedickten Fond mit gekneteter Butter; dekorirt mit Blätterteig-Croutons.

„Déjazet“: Schnitten in Milch geweicht, panirt, gebacken; bekränzt mit Sauce Béarnaise und Sauce Tomate; dekorirt mit Estragon und Zitronenscheiben.

à la Demi-Deuil: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc; bestreut mit gehackten Trüffeln, bekränzt mit Sauce Génoise.

„Desmoulins“: Poschirt in Weisswein, Fond, Butter, Tomaten, Champignons, Schalotten und fines herbes; der Fond eingedickt.

à la Diable: Am Rost gebraten; Sauce Diable extra.

à la Dieppoise: Poschirt in Weisswein, Fischfond und Muschelsud; übergossen mit Sauce und Garnitur Dieppoise.

„Dieudonné“: Poschirt in Weisswein; Sauce aus dem Fond mit Sahne, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Petersilie und Kerbelkraut.

„Dimitri“: Poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc; dekorirt mit Sardellenschnitten; garnirt mit Butterkartoffeln.

„Dioclétien“: Schnitten mit Fischfarce, zusammengelegt, in Butter und Madeira gebraten; übergossen mit Sauce Espagnole vermischt mit Fischfond und gehackten Trüffeln; dekorirt mit Fischklössen und gedünstetem Salat.

„Diplomate“: Poschirt in Weisswein und Fischfond; übergossen mit Sauce Diplomate; dekorirt mit Trüffelscheiben.

„Donier“: Poschirte Schnitten auf Reis-Croustade; übergossen mit Sauce Mornay; in der Röhre gebräunt.

„Doria“: Poschirt in Weisswein und Fischfond; Sauce aus dem eingedickten Fond mit gedünsteten Gurkenkugeln.

„Dubarry“, auch „Du Barry“: Poschirte Schnitten übergossen mit Sauce Mornay mit Trüffeln und Karpfenmilchner; umringt mit Sauce Demi-glace vermischt mit Hummerbutter.

„Dumas“: In Butter gebraten, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Tomatenpüree und gehackten, aromatischen Kräutern.

„Duse“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf Tartelette aus Reispilaff; übergossen mit Sauce Mornay, mit Käse bestreut, gebräunt; garnirt mit Krebsschwänzen in Sauce vin blanc, bestreut mit gehackten Trüffeln.

à la Égyptienne: Poschirte Schnitten mit Sauce Gourmets vermischt mit Trüffeln und Champignons; in kleinen Porzellankassetten servirt.

„Élisabeth“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt, dressirt auf Artischockenböden gefüllt mit Champignons und Trüffeln; übergossen mit Sauce Béchamel, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

à l'Empereur: Gefüllte, gedünstete Schnitten in Porzellankassetten; bedeckt mit Sauce Paprika mit Sardellenessenz; dekorirt mit geriebenem Meerrettig und gehackten Trüffeln.

à l'Épicurienne: Poschirt in Weisswein, Trüffelessenz und Madeira; Sauce aus dem eingedickten Fond mit Sardellenbutter, Petersilie und Zitronensaft.

à l'Espagnole: Schnitten in Butter und Oel gebraten; dressirt auf halbe, in Oel gebratenen Tomaten, garnirt mit gebackenen, kleinen Seezungenschnittchen und gebackenen Zwiebelringen.

à l'Étretat: Poschirt, übergossen mit Sauce Normande mit Austern, Trüffeln, Champignons und Crevetten.

à la Fécampoise: Poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes mit Crevettenschwänzen und Muscheln.

„Fedorowna": Schnitten bestrichen mit Hechtfarce, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen, Trüff ln und Champignons; dekorirt mit Crevetten und gebackenen Muscheln.

„Feodora": Poschirt; halb übergossen mit Sauce Génoise; garnirt mit gebratenen Kartoffelkugeln.

à la Fermière: Schnitten zusammengelegt, gedünstet in Weisswein, blätterig geschnittenen Karotten, Sellerie, Champignons, Lauch und Artischockenböden; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit dem Fond; die Platte garnirt mit gedünsteten Kartoffelkugeln; der Fisch glasirt.

aux Fines herbes: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit gehackten Kräutern.

à la Flamande: Poschirt in Weisswein; Sauce aus dem Fond mit Butter, feinen Kräutern und Semmelbröseln; die Platte belegt mit Zitronenscheiben.

„Floréal": Mit Farce bestrichene, gerollte Schnitten poschirt; dressirt auf flache Croquetten aus Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit Spargelspitzen; übergossen mit Sauce vin blanc mit Gemüsebutter; dekorirt mit Karottenscheibe.

à la Florentine: Poschirt; auf Unterlage von blanschirten, gedünsteten Spinatblättern; übergossen mit Sauce Mornay; glasirt.

„François Ier": Poschirt in Weisswein, Butter, Champignons, Tomaten, Zwiebeln und feinen Kräutern; übergossen mit dem eingedickten Fond.

Frite: Panirt, gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie und Zitronenvierteln.

„Gastronome": Gefüllt mit getrüffelter Farce, poschirt; übergossen mit Sauce Crevettes.

„Godard“: Poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce aus dem Fond mit Sauce Béchamel, Eigelb und Hummerbutter vermischt, garnirt mit Crevetten, Champignons und Trüffeln; die Platte dekorirt mit gespritzter Pommes-Duchesse-Masse.

„Gounot“: Schnitten belegt mit Farce, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Homard mit Austern und Crevetten.

„Gourmets“: Poschirt in Fond und Weisswein, übergossen mit Sauce Béchamel mit Krebsschwänzen.

„Grand-Duc“ Schnitten zusammengelegt, poschirt in Rotwein und Champignonabfällen; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Espagnole und Butter; dressirt auf ausgehöhlte Champignons gefüllt mit Hummerragout mit Trüffeln und Champignons.

à la Grecque: Schnitten in Mehl gerollt, in Oel gebacken; dressirt auf Tartelette aus Reis-Pilaff; bekränzt mit Sauce Tomate vermischt mit gehackten, roten Pfefferschoten.

Grillée: Gewürzt, mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; garnirt mit Zitronenvierteln.

„Grimaldi“: Schnitten bestrichen mit Farce, gerollt, poschirt; dressirt auf Tartelette aus Makkaroni mit Béchamelsauce, belegt mit Hummerschnitte; übergossen mit Sauce Homard, dekorirt mit Trüffelscheiben.

„Halévy“: Schnitten poschirt in Weisswein; halb übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit gehackten Trüffeln und halb mit Sauce Écrevisses mit gehacktem Eiweiss; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse.

à la Hambourgeoise: Poschirt in Fischfond mit nudelig geschnittener Sellerie, weissen Rüben und Petersilie; garnirt mit den Gemüsen, übergossen mit Sauce vin blanc.

à la Hâvraise: Schnitten mit Farce bestrichen, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc; garnirt mit gebackenen Muscheln.

„Héloise I“: Schnitten in Weisswein poschirt, bedeckt mit geschmolzenen Tomaten vermischt mit Champignons, übergossen mit Sauce vin blanc, glasirt.

„Héloise II“: In Butter gebraten; bedeckt mit dem Fond verkocht mit Tomaten und Champignons.

à la Hongroise: Poschirt in Weisswein, Zwiebeln und Tomaten; übergossen mit Sauce Paprika; garnirt mit olivenförmig geschnittenen Kartoffeln.

à la Hôtelière: In Mehl gerollt, in Butter gebraten, entgrätet, gefüllt mit Maître-Butter; auf Platte belegt mit Maître-Butter vermischt mit Duxelle; Zitronenspalten.

aux Huîtres: Poschirt in Butter und Austernsud; übergossen mit Sauce Normande mit Austern.

à l'Impériale: Schnitten bestrichen mit Hechtfarce, poschirt in Tokayerwein mit Trüffel- und Champignonabfällen: übergossen dem Fond vermischt mit Espagnole und Sahne; die Schnitten dressirt auf grosse, gedünstete Champignons.

à l'Infante: Poschirt; übergossen mit Sauce Mornay vermischt mit Champignonpüree; glasirt.

„Jean-Bart“: Poschirt in Weisswein, Butter und fines Herbes; übergossen mit Sauce aus dem Fond garnirt mit Champignons; glasirt.

„Jeannette“: Schnitten bestrichen mit Farce vermischt mit gehacktem Estragon, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Crème mit gehackter Gansleber und Estragon.

à la Joinville: Poschirt; übergossen mit Sauce Crevettes mit Trüffeln, Champignons, Crevettenschwänzen und Farceklössen.

„Jongleur“: Schnitten bestrichen mit Lachsfarce, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf Blätterteigpastetchen gefüllt mit streifig geschnittenen Artischockenböden und Champignons in Fischvelouté; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Fischvelouté, Butter und Sahne.

„Jules Janin“: Schnitten bestrichen mit Farce vermischt mit gehackten Kräutern, poschirt in Weisswein und Madeira; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Trüffeln, Krebsschwänzen und Tomaten.

„Lacharme“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Muscheln.

à la Labounskaya: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Crevetten und Trüffeln.

à la Lavallière: Schnitten mit Farce bestrichen, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Normande mit Austern, Hummer, Karpfenmilchner, Champignons und Farceklössen.

„Léopold“: Poschirt; halb übergossen mit Sauce Crevettes mit gehackten Trüffeln, halb mit Sauce Truffes mit Hummereiern bestreut, bekränzt mit Crevetten in Sauce vin blanc.

„Loïe Fuller“: Poschirt, mit drei Saucen übergossen: Sauce vin blanc, Sauce Crevettes und Sauce Vénitienne.

„Louis XV. I“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes, bestreut mit Trüffeln, glasirt.

„Louis XV. II“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Trüffelscheiben und Hummer.

„Lydia“: Schnitten poschirt, garnirt mit Trüffeln, Crevetten, Champignons, Spargelspitzen und Farceklössen; übergossen mit Sauce vin blanc, betreufelt mit Fleischglace.

à la Lyonnaise: Poschirt mit Butter, Zwiebeln, gehackten Kräutern und etwas Essig; übergossen mit dem Fond.

„Magny“: In Butter gebraten.

à la Manchester: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit gehackten Schalotten.

„Manon“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengerollt, poschirt in Weisswein und Champignonessenz; übergossen mit dem eingedickten Fond garnirt mit Trüffeln, Spargelspitzen und Champignons; die Platte dekorirt mit Kartoffel-Duchesse-Masse.

„Marcelle“: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Chablis und Champignonabfällen; Sauce aus dem Fond vermischt mit Austernpüree und Sahne; garnirt mit Muschelschalen gefüllt mit gratinirtem Austernragout mit Trüffeln.

„Marchall“: Schnitten in Butter gefettet, in gehackten Trüffeln gerollt, in Butter gebraten.

„Marchand de Vin“: Poschirt in Rotwein und Schalotten; übergossen mit dem eingedickten mit Butter.

à la Maréchale: Panirt in Ei und Brot, gebacken; übergossen mit Sauce Velouté de Poisson.

„Marguéry“: Poschirt in Fischfond, übergossen mit Sauce vin blanc mit Crevetten, Muscheln, Schalotten und gehackten Kräutern; glasirt.

„Marie Louise“: Schnitten poschirt in Weisswein und Champignonessenz; begossen mit Sauce Suprême, bekränzt mit Sauce Mousseline mit Spinat gefärbt; bestreut mit gehackten Trüffeln; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse; glasirt.

„Marinette“: Schnitten zusammengelegt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; dressirt auf Unterlage von Auberginenpüree vermischt mit Sauce Béchamel; übergossen mit dem Fond vermischt mit Espagnole und Wein.

à la Marinière: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Muschelsud, Crevetten und Muscheln.

„Marquise“: Schnitten gerollt, poschirt in Fond und Weisswein; übergossen mit Sauce Crevettes mit Trüffeln, Crevetten und Farceklössen; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse vermischt mit Tomatenpüree.

„Mascotte“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengerollt, poschirt; übergossen mit Hummersauce mit Hummer und Trüffeln; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse; die Schnitten belegt mit Trüffelscheiben; glasirt.

„Mathilde“: Poschirt in Weisswein und Fond; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Zwiebelpüree, Gurkenpüree und Eigelb.

à la Ménagère: Poschirt übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons, glasirt.

„Messaline“: Schnitten poschirt in Schaumwein; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Tomatenpüree; garnirt mit gebackenen Artischockenböden.

à la Meunière: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit der gebräunten Butter vermischt mit Petersilie und Zitronensaft.

à la Mexicaine: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf halbe

Tomaten gefüllt mit Champignonpüree; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Tomatenpüree, gewürzt mit Paprika.

„Mignon“: Poschirt in Weisswein; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Sauce Portugaise.

„Minerve“: Poschirt in Fischfond mit Tomaten, Zwiebeln und Schalotten; übergossen mit dem eingedicktem Fond mit Sardellenstreifen und Kartoffeln.

„Mirabeau“: Schnitten poschirt in Weisswein und Fond; abwechselnd übergossen mit Sauce vin blanc belegt mit Trüffelscheibe und mit Sauce Genevoise dekorirt mit Estragon; zwischen den Schnitten Sardellenstreifen.

„Miramare“: Fischstreifen in Mehl gerollt, in Butter gebraten; auf Reistartelette; umringt mit gebackenen Auberginenscheiben.

„Mogador“: Schnitten bestrichen mit Krebsfarce, zusammengelegt, poschirt; panirt in Butter und Brot, am Rost gebraten; garnirt mit Sauce Écrevisses und roten und weissen Farceklössen.

„Moncey“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Muscheln und Tomaten.

„Moïna“: Poschirt, übergossen mit Sauce Chambord mit Morcheln und Artischockenböden.

à la Monégasque: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes vermischt mit Tomatenpüree; dekorirt mit Austern und gerösteten Brotdreiecken.

à la Mornay: Poschirt; auf Sauce Mornay, mit Sauce Mornay bedeckt, glasirt.

à la Montalbanaise: Schnitten zusammengelegt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; dressirt auf Unterlage von Artischockenpüree; übergossen mit dem Fond vermischt mit Espagnole.

à la Monte Carlo: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Austern und Trüffeln.

„Montespan“: Poschirt, übergossen mit Sauce fines herbes.

„Montgolfier“: Poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce vin blanc mit Hummer, Champignons und Trüffeln; dekorirt mit Fleurons.

„Montmorency“: Poschirt in Fischfond, übergossen mit Sauce Crevettes; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln.

à la Montreuil: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln übergossen mit Sauce Crevettes.

à la Montreux: Schnitten poschirt, dressirt auf Kartoffeln, dekorirt mit Trüffelscheibe; übergossen mit Sauce Mornay, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

„Montrouge“: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Weisswein und Butter; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Champignonpüree und Rahm, garnirt mit in Butter sautirten Oliven; dekorirt mit Streifen Sauce Normande.

aux Moules: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Muscheln.

„Murat“: In Streifen geschnitten, panirt in Mehl und Milch, in Butter gebraten; bedeckt mit sautirten Champignons, Trüffeln und Crevetten.

à la Nantua: Poschirt in Rotwein und Mirepoix; übergossen mit Sauce Écrevisses.

à la Nemours: Schnitten bestrichen mit Farce, poschirt; übergossen mit Sauce Crevettes mit Trüffeln; garnirt mit Karpfenmilchner und Farceklössen übergossen mit Sauce Normande.

à la Niçoise: Mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; übergossen mit Sauce Niçoise.

à la Normande: Poschirt in Fischfond und Champignonessenz; übergossen mit Sauce Normande mit Austern, Muscheln, Champignons, Crevetten; garnirt mit gebackenen Fischstreifen und Croûtons.

„Offémont“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Morcheln, Trüffeln und Schalotten.

„Opéra“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Spargelspitzen und Trüffeln.

à l'Orientale: In Oel gebraten oder poschirt in Fischfond, Oel und Zitronensaft; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Pfeilwurz gebunden.

à la d'Orléans I: Schnitten zusammengerollt, in Weisswein und Fischfond poschirt; dressirt auf Porzellantiegeln gefüllt mit Krebsragout mit

Champignons und Trüffeln; übergossen mit Sause Écrevisses, dekorirt mit Trüffelscheiben und Crevetten.

à la d'Orléans II: Poschirt, übergossen mit weisser Sauce Financière garnirt mit roten, weissen und grünen Fischfarceklössen.

à l'Ostendaise: Schnitten bestrichen mit Farce, gerollt, panirt, gebraten; übergossen mit Sauce Normande mit Trüffeln und Austern, dekorirt mit kleinen gebackenen Fischstreifen.

„Palestine": Schnitten zusammengerollt, eingelegt in leere Krebskörper bestrichen mit Farce; poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc, mit Krebsschwänzen und gerösteten Croûtons dekorirt.

à la Parisienne: Poschirt, übergossen mit dreierlei Saucen: Sauce Crevettes, Sauce vin blanc und Sauce Anchois.

à la Parmentière: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Weisswein; dressirt auf ausgehöhlte, gebackene Kartoffeln belegt mit Sauce Mornay; die Schnitten mit Sauce Mornay bedeckt, mit Parmesan bestreut und glasirt.

à la Picarde: Poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce vin blanc mit Crevetten, Muscheln, Champignons und Trüffeln; umringt mit gerösteten Brotdreiecken.

à la Piémontaise: Schnitten zusammengelegt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Madeira und Tomatenpüree; dressirt auf Tarteletten aus gebackener Polenta vermischt mit Fischfond; die Schnitten dekorirt mit Trüffelscheiben.

„Pierre-le-Grand": Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc; die Hälfte bestreut mit gehacktem Schinken, die zweite Hälfte mit gehackten Trüffeln; in der Röhre glasirt.

„Polignac": Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit nudelig geschnittenen Champignons, Trüffeln, Zwiebeln und Kräutern; in der Röhre glasirt.

à la Pompadour: Schnitten zusammengelegt, poschirt; garnirt mit geschmolzenen Tomaten, übergossen mit Sauce vin blanc.

à la Portugaise: Poschirt in Weisswein mit Zwiebeln, Tomaten, Champignons und fines herbes; übergossen mit Sauce vin blanc, bestreut mit gehackten Tomaten und Petersilie; in der Röhre glasirt.

à la Poulette: Schnitten bestrichen mit Farce, gerollt, poschirt; dressirt auf Porzellantiegeln gefüllt mit Champignonragout; übergossen mit Sauce Poulette.

à la Princesse: Poschirt, auf Unterlage von gebackener Kartoffel-Duchesse-Masse; übergossen mit Sauce Mornay; garnirt mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben; glasirt.

à la Princière: Schnitten poschirt, belegt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Écrevisses vermischt mit gehackten Trüffeln; glasirt.

à la Printanière: Poschirt, übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Kräuterbutter; garnirt mit frischen Gemüsen.

à la Provençale: Schnitten bestrichen mit Farce, poschirt mit Weisswein, Oel, Tomaten, Knoblauch und Safran; Sauce aus dem eingedickten Fond mit Sardellenbutter.

„Quirinal“: Schnitten poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce Bordelaise mit Krebsschwänzen und Champignons.

„Rabelais“: Poschirt, übergossen mit Sauce Anchois, bestreut mit Hummereiern.

„Rachel“: Schnitten bestrichen mit getrüffelter Farce, zusammengelegt, poschirt in Fischfond, Butter und Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin blanc mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben.

à la Ravigote: Poschirt in Fischfond; übergossen mit warmer Sauce Ravigote.

à la Régence: Schnitten durchzogen mit Trüffelstreifen, poschirt in Weisswein und Fischfond; übergossen mit dem eingedickten Fond garnirt mit Garnitur Régence.

„Réjane“: Poschirt in Oel und Kressebutter; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Austern, Trüffelscheiben, Crevetten und Champignons.

à la Réligieuse: Poschirt, übergossen mit Sauce Hollandaise, bestreut mit gehacktem Estragon;

umlegt mit halben, harten Eiern, dekorirt mit Trüffelkreuz; ein grösseres Kreuz aus Trüffelstreifen auf dem Fisch.

„Renaissance“: Poschirt in Fischfond, gehackten Kräutern und Schalotten; übergossen mit dem eingedickten Fond; garnirt mit Artischockenböden getüllt mit Krebsragout; glasirt.

„Rhodesia“: Schnitten mit Farce bestrichen, gerollt, poschirt in Weisswein und Fischfond; übergossen mit Sauce Américaine mit Hummerbutter und Sahne, garnirt mit Hummer à l'Américaine.

à la Riche: Poschirt, übergossen mit Sauce Homard mit Trüffelscheiben.

à la Richelieu: Panirt in Ei und Brot, gebraten; bekränzt mit Sauce Béarnaise und diese bekränzt mit Sauce Tomate; der Fisch mit Fleischglace begossen.

à la Rochelaise: Poschirt in Fond, Rotwein, Butter und Zwiebeln; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Sauce Demi-glace, Butter, Austern, Muscheln und Heringsmilchner.

„Rosalia“: Schnitten gebraten in Nussoel, Zwiebeln, Knoblauch, Schalotten, Champignons und Petersilie; mit dem Fond begossen.

„Rose Caron“: Schnitten poschirt; halb übergossen mit Sauce Crevettes und halb mit Sauce vin blanc mit Pistazienbutter; garnirt mit Trüffeln gekocht in Espagnole und Xérèswein.

„Rosine“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Tomatenpüree; dressirt auf halbe gedünstete Tomaten gefüllt mit Fischfond.

à la Rossini: Schnitten bestrichen mit Gansleberfarce, gerollt, poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc, bestreut mit gehackten Trüffeln; garnirt mit braunem Trüffelragout.

à la Royale: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Fond mit Madeira und Trüffelabfällen; übergossen mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Trüffelpüree, Butter und Sahne, garnirt mit Trüffelragout in Sauce Béchamel.

à la Russe: Poschirt in Weisswein, Fond, Zwiebeln, Karotten und Petersilie; garnirt mit den Gemüsen, übergossen mit dem eingedickten Fond.

„Salisbury“: Schnitten mit Farce bestrichen, zusammengelegt, poschirt; dressirt auf Tartelette aus Reispilaff vermischt mit Fischvelouté-Sauce; belegt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Homard.

„Sarah“: Poschirt, übergossen mit Sauce Vénitienne mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Karotten und Sellerie.

„Savoy“: Poschirt mit Weisswein, Fond und Champignonessenz; bedeckt mit gehackten Champignons und Trüffelscheiben; garnirt mit geschmolzenen Tomaten und Spargelspitzen in Bouquets; übergossen mit dem eingedickten Fond, mit Parmesan bestreut, glasirt.

à la Sicilienne: Panirt, in Butter gebraten; gefüllt mit Sardellenbutter vermischt mit gehackten Kräutern; garnirt mit Tomaten und ausgestochenen Kartoffeln.

„Souchet“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit streifig geschnittenen Champignons, Trüffeln und Karotten; dekorirt mit einem Streifen Sauce Vénitienne.

„St. Cloud“: Poschirt in Weisswein mit Sauce vin blanc mit Muscheln; bekränzt mit Sauce Tomate.

„St. Georges“: Schnitten dütenförmig gerollt, poschirt; gefüllt mit Hummerragout; dressirt auf halbe, gebackene Kartoffeln; übergossen mit Sauce Bercy, glasirt.

„St. Germain“: Schnitten gewürzt mit Salz und Pfeffer, mit Butter begossen, in Brot panirt, grillirt; dressirt auf Sauce Béarnaise; die Fischfilets obenauf dekorirt mit Sauce Béarnaise.

„St. Michel: Schnitten bestrichen mit Gansleberfarce, gerollt, poschirt; dressirt auf Unterlage von grünem Erbsenpüree, garnirt mit Crevetten in Sauce Crevettes.

„St. Salvatore“: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit gedünsteten Zwiebeln und gehackten Kräutern.

à la St. Valéry: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons und Crevetten; glasirt.

„Sully“: Schnitten panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Béarnaise und Sauce Anchois, beide extra servirt.

„Sullivan“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce Mornay, garnirt mit Spargelspizen und Kartoffelkugeln in Bouquets; mit Parmesan bestreut und glasirt.

„Sultane“: Schnitten zusammengelegt, poschirt in Weisswein und Champignonabfällen; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit dem Fond, Sahne und Pistazienbutter, garnirt mit Crevettenschwänzen.

„Sylvette“: Schnitten zusammengelegt, in Butter, Xérès und Wurzelgemüsen gedünstet; Sauce aus dem Fond mit sauerem Rahm; garnirt mit Champignons, Trüffeln und Tomaten gefüllt mit Fischpüree in Sauce Velouté.

„Theodora“: Schnitten poschirt; halb bedeckt mit Crevetten, saucirt mit Sauce Crevettes, und halb bedeckt mit Kartoffelkugeln, saucirt mit Sauce vin blanc.

„Théodore“: Schnitten poschirt, übergossen mit vier separaten Saucen: vin blanc, Nantua, Vénitienne und Sauce vin blanc mit gehackten Trüffeln.

„Thérèse“: Schnitten poschirt, dekorirt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Kartoffelkugeln, übergossen mit Sauce vin blanc, bestreut mit gehackten Trüffeln.

„Tolstoi“: Sehr dünne Schnitten gebacken; Sauce vin blanc extra. Salzkartoffeln.

„Tout-Paris“: Schnitten poschirt; halb übergossen mit Sauce Écrevisses; garnirt mit gefüllten Tomaten.

„Traviata“: Poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses; garnirt mit gefüllten Tomaten.

à la Trouvillaise: Schnitten bestrichen mit Kräuterfarce, zusammengelegt, poschirt in Weisswein, Butter, Fischfond und Austernsud; übergossen mit Sauce vin blanc, garnirt mit roten Farceklössen und gebackenen Austern.

„Urbain Dubois“: Poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen und Trüffeln; mit Auflauf-Masse überzogen und gebräunt.

„Valéri“: Poschirt, übegossen mit Sauce vin blanc mit Crevetten und Champignons; glasirt.

à la Valois: Poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit Sauce Béarnaise.

„Van der Berghe“: Poschirt in Weisswein, übergossen mit Sauce vin blanc mit streifig geschnittenen Champignons, Trüffeln, Zwiebeln, Tomaten und gehackten Kräutern; glasirt.

„Vanderbilt“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt in Weisswein, Champignonessenz; übergossen mit dem eingedickten Fond mit Sahne, Eiweiss, Sardellenbutter und Sauce Espagnole.

„Vatel“: Poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen, Trüffeln und Karpfenmilchner.

„Vendôme“: Schnitten gerollt, poschirt; dressirt auf Tarteletten aus Spaghetti-Nudeln, übergossen mit Sauce Nantua.

à la Vénitienne: Poschirt in Fond und Weisswein, übergossen mit Sauce Vénitienne; die Platte umlegt mit gebackenen Brotdreiecken.

„Vernet“: Poschirt, übergossen mit Sauce Vernet.

„Verdi“: Poschirte Schnitten auf Tarteletten aus Makkaroni vermischt mit Parmesan, Hummer und Trüffeln; übergossen mit Sauce Mornay, glasirt.

„Véron“: Panirt, am Rost gebraten; dressirt auf kalte Sauce Ravigote.

à la Victoria: Poschirt, übergossen mit Sauce Homard. Salzkartoffeln.

à la Viennoise: Schnitten bestrichen mit Oel, marinirt in Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Petersilie; in Mehl gerollt, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Villeroy, auch Villeroi: Poschirt; bedeckt mit Sauce Villeroy, panirt, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie.

au vin rouge: Poschirt in Rotwein, Fond und Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin rouge vermischt mit Fleischglace.

„Virginia“: Schnitten gerollt, poschirt, dressirt auf gebackene, ausgehöhlte Kartoffeln gefüllt mit Crevettenragout; übergossen mit Sauce Mornay; glasirt.

„Voisin“: Schnitten bestrichen mit Farce, zusammengelegt, poschirt; übergossen mit Sauce fines herbes mit Butter und gehackten Champignons; garnirt mit gebackenen Coteletten aus Duchesse-Masse.

„Walewska“: Poschirt, übergossen mit Sauce Mornay mit Hummer, Krebsschwänzen und Trüffeln; glasirt.

à la Windsor: Poschirt, übergossen mit Sauce Huîtres mit Austern und Karpfenmilchner.

„Yvette“: Poschirt in Weisswein und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce fines herbes; garnirt mit halben Tomaten gefüllt mit Fischpüree.

Sterlet, (D) Sterlet, Stirl, (E) Sterlet. (S)

à la Demidoff: Poschirt in Weisswein mit Champignonessenz und Trüffelessenz; Sauce aus dem eingedickten Fond in Butter und Zitronensaft, garnirt mit Krebsschwänzen, Oliven und Champignons.

à la Lithuanienne: Poschirt in Weisswein; dressirt auf Unterlage von Reis gewürzt mit Cayennepfeffer; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Sardellenbutter.

à la Moscovite: Poschirt in Butter und Weisswein; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Tomatenpüree und Madeirawein, Krebsbutter in Zitronensaft.

à la Polonaise: Poschirt in Weisswein mit Wurzelgemüsen, Zwiebeln und Fenchel; garnirt mit Kartoffeln und glasirten Zwiebeln; übergossen mit dem eingedickten Fond.

à la Russe: Gedünstet in Brühe von saueren Gurken; warme Meerrettigsauce extra servirt.

à la Russe: Poschirt in Fond, Butter und Weisswein mit saueren Gurken, Petersilie und Sellerie; erkaltet; überzogen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Caviar, Eiweiss und Weisswein (als Aspik); garnirt mit geriebenem Meerrettig. (Kren).

Tanche, (D) Schleie, (E) Tench. (S)

au Beurre: Poschirt; Salzkartoffeln und geschmolzene Butter extra.

à la Bière: Stücke gebraten in Butter, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und geriebenem Lebkuchen; Fond vermischt mit Bier und gekneteter Butter.

à l'Italienne: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne.

à la Ravigote: Gebraten; kalte Sauce Ravigote extra servirt.

à la Silésienne: Poschirt in Weisswein und geschnittenen Gemüsen; Sauce aus dem eingedickten Fond mit Eigelb, Zitronensaft und gehackter Petersilie.

Térapène, (D) Landschildkröte, (E) Terrapin.

à la Baltimore: Das Schildkrötenfleisch in Würfeln geschnitten, gedünstet in Sauce aus Bouillon verrührt mit Mehl, Madeira und Cayennepfeffer, aufgezogen mit Butter und Zitronensaft.

à la Maryland: Das Fleisch in Würfeln geschnitten, gedünstet in Sauce aus Butter, Xérèswein und Cayennepfeffer, aufgezogen mit Sahne und gekochtem Eigelb.

Stewed Terrapin: Poschirt, das Fleisch herausgeschnitten, in Würfeln geteilt und in Butter gebraten; vermischt mit Sahne verrührt mit Pfeilwurz, Salz, Pfeffer und Cayenne, Zimmt, Gewürznelken und Muskatblüten; garnirt mit Schildkröteneiern. (Amerikanisch).

Thon, (D) Tunfisch, (E) Tunny-fish. (M)

au Gras: Schnitten gespickt mit Speck, poschirt; gedünstet in Weisswein mit Zwiebeln, Karotten und aromatischen Kräutern; übergossen mit dem eingedickten Fond mit gekneteter Butter, vermischt mit gehackten Essiggurken und Kapern.

Grillé: Gebeizte Schnitten in Oel getaucht, panirt, am Rost gebraten; Sauce Tartare oder Sauce Moutarde extra servirt.

à la Macédoine: Schnitten panirt, gebacken; garnirt mit kalter Sauce und ausgestochenen, gekochten, vermischten Gemüsen.

à l'Orly: Schnitten in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

à la Provençale: Gebeizte Schnitten gebraten in Oel mit Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch; gedünstet in Weisswein und Fischfond; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Sardellen und Kapern.

Tortue, (D) Schildkröte, (E) Turtle.

à l'Américaine: Wie Nageoires de Tortue à l'Américaine.

Frite: In Stücke geschnitten, poschirt, in Backteig getaucht, gebacken.

au Gratin: In Stücke geschnitten, poschirt in Weisswein, gehackten Schalotten und Petersilie; Sauce aus dem eingedickten Fond vermischt mit gehackten Champignons; mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Truite, (D) Forelle, Bachforelle, (E) Trout. (S)

à l'Astronome: Poschirt, übergossen mit Sauce Italienne; garnirt mit ausgehöhlten Auberginen gefüllt mit Duxelle; der Fisch glasirt.

au Bleu: Ohne abzuschuppen poschirt in Salzwasser versetzt mit Essig und Gemüsen; geschmolzene Butter und Salzkartoffeln extra.

à la Bourguignonne: Gewürzt, poschirt in Rotwein und Fischfond gedünstet mit Espagnole und Sardellenbutter; übergossen mit Sauce aus dem Fond garnirt mit kleinen Zwiebeln und Champignons.

en Caisses: Schnitten in Butter gebraten; dressirt auf kleine Papier- oder Porzellankassetten gefüllt mit Tomaten und Champignons in Sauce Italienne; übergossen mit Sauce Italienne; mit Semmelbröseln bestreut und gratinirt.

„Carême“: Gefüllt mit getrüffelter Farce mit gehackten Champignons, poschirt in Rotwein und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce Hollandaise vermischt mit Tomatenpüree; bestreut mit gehackten Trüffeln.

à la Chambord: Gefüllt mit Farce, in Speckscheibe gewickelt, in Weisswein und Gemüsen poschirt; übergossen mit Sauce Normande garnirt mit Karpfenmilchner, Austern, Trüffeln, Champignons und Farceklössen.

au Champagne: Poschirt in Schaumwein und gehackten Kräutern; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Butter.

„Cléopâtre“: Gefüllt mit getrüffelter Farce, poschirt in Weisswein und Champignonessenz; übergossen mit Sauce vin blanc vermischt mit nudelig geschnittenen Trüffeln; glasirt.

à la Courtisane: Gefüllt mit Farce mit Duxelle; poschirt in Weisswein; übergossen mit Sauce Velouté gefärbt mit Spinatgrün; garnirt mit Kartoffelcroquetten.

à la Doria: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit der gebräunten Butter, garnirt mit gedünsteten Gurkenkugeln.

à la Gauthier: Panirt, gebacken; Sauce vin blanc extra.

„Gavarni“: Poschirt, eingefüllt in gefettete Papierhülse, gedünstet.

à la Genevoise: Poschirt; Salzkartoffeln, Sauce Genevoise extra.

à la Hôtelière: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; entgrätet, gefüllt mit Maître-Butter vermischt mit Duxelle; die Platte dekorirt mit Zitronenschnittchen.

à la Hussarde: Gefüllt mit Farce mit gehackten Zwiebeln; poschirt in Weisswein, Butter, Zwiebeln und Gewürzen; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Butter und Cayennepfeffer.

à la Jeanne d'Arc: Schnitten in Oel gebraten; dressirt auf Reistartelette gefüllt mit Krebsragout mit Austern, Muscheln und Champignons; der Fisch übergossen mit Sauce Écrevisses.

à la Juive: Blau gesotten, erkaltet; dekorirt mit nudelig geschnittenen Champignons, Gemüsen, Estragon und Aspik.

à la Maître d'hôtel: Am Rost gebraten, belegt mit Maître-Butter.

„Mirabeau": Schnitten poschirt in Weisswein und Fond; halb übergossen mit Sauce vin blanc, dekorirt mit Trüffelscheibe und halb mit Sauce Genevoise, dekorirt mit Estragon; zwischen den Schnitten Sardellenstreifen.

à la Norvégienne: Poschirt, erkaltet; garnirt mit ausgehöhlten Gurken und harten Eiern gefüllt mit Crevettensalat; Sauce Verte extra servirt.

à la Piémontaise: Gefüllt mit Farce mit weissen Piemonteser-Trüffeln; gedünstet in Butter und Weisswein; übergossen mit dem eingedickten Fond.

Truite saumonnée, (D) Lachsforelle, (E) Salmon-trout. (M)

à la Dugléré: Stücke auf einer Platte ausgebreitet, bedeckt mit einer Schichte zerdrückter Tomaten vermischt mit Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Lorbeer und Thymian; gewürzt, mit Weisswein und Fond begossen, poschirt; übergossen mit dem Fond vermischt mit Fischvelouté.

„Félix": Schnitten in Butter gebraten; übergossen mit Sauce Américaine; Salzkartoffeln.

à la Genevoise: Poschirt in gesäuertem Salzwasser; Sauce Genevoise extra.

à l'Impériale: Gespickt mit Trüffeln, in Schaumwein gedünstet; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond mit Crevettenschwänzen und Heringsmilchner: belegt mit streifig geschnittenen Gemüsen.

„Ivanhoë": Schnitten gedünstet mit Butter, Zitronenvierteln, Aepfelschnitten und Artischockenböden; übergossen mit Sauce Velouté de Poisson mit Hummerbutter: in der Röhre gebräunt.

à la Montgolfier: Gefüllt mit getrüffelter Fischfarce, poschirt in Courtbouillon; übergossen mit Sauce vin blanc garnirt mit Champignons, Trüffelscheiben und Hummerschnitten.

à la Moderne: Poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen und Trüffeln.

„Vatel“: Schnitten am Rost gebraten; übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen, Trüffelscheiben und Karpfenmilchner.

Turbot, Turbotin, (D) Steinbutt, (E) Turbot. (M)

à l'Ambassade: Schnitten poschirt, garnirt mit Trüffelscheiben und Hummerschnitten; übergossen mit Sauce Velouté mit Hummerbutter; glasirt, dekorirt mit Fleurons.

à l'Amiral: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses garnirt mit Krebsschwänzen, Trüffelscheiben, gebackenen Austern und Muscheln.

au beurre noir: Schnitten poschirt; übergossen mit gebräunter Butter vermischt mit gehackter Petersilie und etwas Essig; Salzkartoffeln.

„Boistelle“: Schnitten poschirt; übergossen mit Sauce vin blanc mit Champignons.

à la Bonne Femme: Schnitten gewürzt, poschirt mit Weisswein, Fischfond, Champignons und Petersilie; in Gratinplatte dressirt, übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit dem Fond und Butter; glasirt.

Grillé „Bristol“: Am Rost gebraten; garnirt mit Sardellenschnitten und Oliven; Sauce Maître-d'hôtel mit zerdrückten Tomaten.

„Cambacérès“: Poschirt mit gedünsteten Wurzelgemüsen, Fischfond, Champignonessenz und Trüffelabfällen; Sauce aus dem Fond vermischt mit Sauce Velouté, Butter und Sahne; garnirt mit Muscheln gebacken à la Villeroy, Krebscroquetten und gedünsteten Champignons.

aux Câpres: Schnitten poschirt; Sauce Câpres extra servirt; Salzkartoffeln.

„Carême“: Schnitten poschirt, dressirt auf Tartelette aus Fischfarce, belegt mit Trüffelscheiben, Austern und Champignons, übergossen mit Sauce Cardinal.

à la Cussy: Schnitten poschirt, belegt mit Champignons, Hahnenkämmen und Farceklössen, übergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Tomatenpüree; dekorirt mit Zitronenscheiben und Fleurons.

à la Daumont: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Nantua mit Champignons, Trüffeln, Klössen und Krebsen.

à la Dauphine: Schnitten poschirt, bestrichen mit Fischfarce, panirt, gebacken; übergossen mit Sauce Crevettes, garnirt mit Farceklössen mit Crevettenbutter.

à la Dieppoise: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce und Garnitur Dieppoise.

à la Diplomate: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Diplomate; dekorirt mit Trüffelscheiben.

à la Duchesse: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Crème, glasirt; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse.

à l'Écossaise: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Hollandaise mit geschnittenen Gemüsen.

à la Florentine: Schnitten poschirt; dressirt auf blanschirte, gedünstete Spinatblätter; bedeckt mit Sauce Mornay; glasirt.

„François Ier“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit geschmolzenen Tomaten, Schalotten, Champignons und gehackten Kräutern; gratinirt.

„Grand Duc“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Mornay, belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Spargelspitzen, glasirt.

au Gratin: Schnitten poschirt in Wein, Schalotten und Petersilie; übergossen mit Sauce aus dem eingedickten Fond vermischt mit gehackten Champignons; mit Semmelbröseln bestreut, in der Röhre gratinirt.

„Halévy“: Schnitten poschirt in Weisswein; zur Hälfte übergossen mit Sauce vin blanc, bestreut mit gehackten Trüffeln und zur Hälfte mit

Sauce Écrevisses bestreut mit hartem, gehacktem Eiweiss; die Platte dekorirt mit gespritzter Kartoffel-Duchesse-Masse.

à la Hongroise: Schnitten poschirt in Weisswein, Zwiebeln und Tomaten; übergossen mit Sauce Paprika; glasirt.

à l'Indienne: Poschirt in Butter, übergossen mit Sauce Curry; garnirt mit Reis à l'Indienne.

à la Joinville: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Crevettes mit Trüffeln, Champignons, Crevetten und Farceklössen.

„Laguipière": Schnitten poschirt, garnirt mit Kartoffeln, übergossen mit Sauce Crevettes; dekorirt mit Muscheln gefüllt mit Ragout Joinville.

à la Maître d'hôtel: Schnitten am Rost gebraten; belegt mit Maître-Butter.

à la Meunière: Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; übergossen mit gebräunter Butter vermischt mit gehackter Petersilie und Zitronensaft.

„Olga": Poschirt in Fond Bercy mit nudelig geschnittenen Trüffeln.

„Opéra": Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit Spargelspitzen und Trüffeln.

„Picarde": Schnitten poschirt in Weisswein; dressirt auf Croûtons, übergossen mit Sauce vin blanc garnirt mit Crevetten, Muscheln, Champignons und Trüffelscheiben.

„Pocharde": Schnitten poschirt; halb übergossen mit Sauce vin blanc und halb mit Sauce vin rouge.

„Polignac": Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce vin blanc mit nudelig geschnittenen Champignons, Trüffeln, Zwiebeln und gehackten Kräutern; in der Röhre glasirt.

„Prince de Galles": Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Chambord mit Currypfeffer und Krebsbutter; garnirt mit Muscheln, Austern und Kartoffelcroquetten.

„Rachel": Schnitten poschirt, belegt mit streifig geschnittenen Trüffeln, übergossen mit Sauce Nantua.

à la Reine: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Velouté mit Trüffelscheiben und Farceklössen.

à la Reynière: Schnitten poschirt, belegt mit dicker Sauce Béchamel vermischt mit Crevetten; mit Parmesan bestreut, glasirt.

à la Royale: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Normande garnirt mit Champignons, Trüffeln, Krebsschwänzen und Farceklössen.

„Salvator“: Schnitten poschirt in Weisswein, Tomaten, Zwiebeln und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce aus dem Fond mit Butter.

„Sarah“: Schnitten poschirt, belegt mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Karotten und Sellerie; übergossen mit Sauce Vénitienne.

„Urbain Dubois“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses garnirt mit Krebsschwänzen und Trüffeln; mit Soufflé-Masse bedeckt, in der Röhre gebräunt.

„Valentino“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Mornay mit zerkleinerten Champignons; glasirt.

„Vatel“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Écrevisses mit Krebsschwänzen, Trüffeln und Karpfenmilchner.

„Victoria“: Schnitten poschirt, übergossen mit Sauce Homard mit Hummer; Salzkartoffeln.

Whitebait, englischer Weissfisch, Blanchaille (Siehe diese).

Sauce Africaine: Braune Pfeffersauce mit Madeira, Cayennepfeffer, Zwiebeln und Trüffeln.

Sauce Albert: Hühnervelouté-Sauce gebunden mit Sahne und Eigelb; vermischt mit geriebenem Meerrettig, gehackten Schalotten, Petersilie und englischem Senf. (Englisch).

Sauce Albuféra: Hühnervelouté-Sauce vermischt mit Fleischglace und Cayennepfeffer.

Sauce Alexandra: Hartes, passirtes Eigelb vermischt mit englischem Senf, Salz, Pfeffer, Oel und Essig; vermischt mit Kerbelkraut, Estragon, Gurken, hartem Eiweiss und Trüffeln. (Kalt).

Sauce Allemande: Lichte Einbrenne aufgegossen mit Hühnersuppe; mit Schlagsahne und Eigelb gebunden.

Sauce Ambassadrice: Sauce Suprême vermischt mit Hühnerpüree und Schlagsahne.

Sauce Américaine I: In Butter angeröstete Gemüse (Mirepoix) vermischt mit Weisswein, Tomatenpüree und brauner Sauce geschärft mit Cayennepfeffer.

Sauce Américaine II: Tomatensauce vermischt mit Hummerbutter.

Sauce Américaine III: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Senf und den weichen Teilen von Hummer- und Langustengerippen.

Sauce Amirale: Sauce vin blanc mit Sardellenpüree, Schalotten, Kapern und fein geschnittener Zitronenschale.

Sauce Anchois: Sauce vin blanc vermischt mit Sardellenbutter.

Sauce à l'Ancienne: Sauce Hollandaise mit Gurken, Champignons und Trüffeln.

Sauce Andalouse: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Tomatenpüree und geschnittenen süssen, roten Pfefferschoten.

Sauce Anglaise I: Braune Sauce mit gehackter Petersilie, Zitronensaft und Butter.

Sauce Anglaise II: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit englischem Senf.

Sauce Anglaise III: (Kalt): Ausdruck für die im Handel käufliche Worcesterhire-Sauce.

Sauce Antiboise: (Kalt): Mayonnaise vermischt mit Sardellenessenz, Tomatenpüree und geschnittenem Estragon.

Apple-Sauce: (Kalt): Dünnflüssiges, leicht gezuckertes Apfelpüree vermischt mit Zimmt. (Englisch).

Sauce Archiduc: Sauce Suprême mit Schaumwein.

Sauce Arlésienne: Sauce Béarnaise mit Tomatenpüree und Sardellenessenz; garnirt mit gedünsteten Tomatenwürfeln.

Sauce Aromate: Braune Einbrenne vermischt mit Bouillon, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Muskat, Salbei, Majoran und Schnittlauch; passirt; Einlage: Estragon und Kerbelkraut.

Sauce Aurore: Hühnervelouté-Sauce vermischt mit Tomatenpüree und gehacktem Schinken.

Sauce Aurore: Sauce Béchamel vermischt mit Kalbsfond und Champignonessenz, geschärft mit Cayennepfeffer.

Sauce Aurore Maigre: Fischvelouté-Sauce vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Ayoli: (Kalt): Hartes Eigelb gestossen mit Knoblauch; mit Oel aufgezogen, mit Zitronensaft geschärft.

Sauce Banquière: Hühnervelouté-Sauce vermischt mit Tomatenpüree, Kalbsfond, Madeira, Sahne und Butter.

Sauce Bâtarde: (Kalt): Dicke Sauce Béarnaise vermischt mit Fischfond, Tomatenpüree und Sardellenbutter.

Sauce Bavaroise: Sauce Hollandaise vermischt mit Krebsbutter und Schlagsahne.

Sauce Beauharnais: Sauce Béarnaise vermischt mit Estragonpüree.

Sauce Béarnaise: Sauce Hollandaise vermischt mit Estragon, Kerbelkraut und dem Saft von rohen Schalotten.

Sauce Béchamel: Sauce Allemande vermischt mit Geflügelessenz, Sahne und Butter.

Beefsteak-Sauce: Fleischglace vermischt mit Madeira, Butter, Zitronensaft, fein gehackten Kräutern und dem Saft von ausgepressten Zwiebeln. (Englisch).

Sauce Bercy: Weisse Buttersauce mit Fischfond, Petersilie, Schalotten und Zitronensaft.

Sauce Berchoux: Sauce Allemande vermischt mit Kräuterbutter und Sauce Crème.

Sauce au Beurre (Weisse Buttersauce): Mehl und Wasser verrührt, mit Wasser verdünnt und Butter eingerührt; gebunden mit Eigelb.

Sauce Bigarrade: Sauce Demi-glace mit geschnittenen, blanschirten Orangenschalen, Zitronenschalen, Madeira, Wildessenz und etwas Curaçao-Liqueur.

Sauce Blanche: Weisse Buttersauce mit Butter und Zitronensaft.

Sauce Bohémienne: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Sauce Béchamel und Senf.

Sauce Bonne Femme: In Butter gedünstete Schalotten vermischt mit Fischfond, Eigelb und Schlagsahne.

Sauce Bonnefoy: Sauce Bordelaise mit Maître-Butter, Estragon und Mark.

Sauce Bordelaise: Rot- oder Weisswein eingedickt mit Schalotten, Petersilie, Estragon, Thymian und Lorbeer; vermischt mit brauner Sauce, garnirt mit Markschnitten.

Sauce Bourgignonne: Rotwein eingedickt mit Schalotten, Petersilie, Thymian, Lorbeer und Champignons; passirt, gebunden mit gekneteter Butter, gewürzt mit Cayennepfeffer.

Bread-Sauce: Weissbrot gekocht in Milch und Zwiebeln; passirt, vermischt mit Butter und Schlagsahne. (Englisch).

Sauce Bressoise: Sauce Espagnole mit passirten, rohen Hühnerlebern, Schalotten und Orangensaft.

Sauce Bretonne (Weiss): Sauce vin blanc vermischt mit Sahne; Einlage: gedünsteter Porree, Zwiebeln, Sellerie und Champignons.

Sauce Bretonne: (Braun): Braune Sauce mit gedünsteten Zwiebeln, Weisswein, Tomatenpüree, Knoblauch und Petersilie.

Sauce Broglie: Braune Sauce mit gehackten Schinken, Madeira und Champignons eingedickt.

Sauce Bulgare: (Kalt): Kalte Tomatensauce vermischt mit geschnittenen, gekochten Sellerie-wurzeln.

Sauce Byron: Eingedickter Rotwein gebunden mit Pfeilwurz und Butter; garnirt mit würfeligen Trüffeln.

Cambridge-Sauce: (Kalt): Hartes, gestossenes Eigelb, Kapern, Sardellen, Dillenkraut, Estragon und Petersilie vermischt mit Essig, Oel und Senf, passirt; garnirt mit gehackter Petersilie. (Englisch).

Sauce Canotière: Sauce vin blanc vermischt mit Cayennepfeffer.

Sauce Capétienne: Sauce vin blanc geschärft mit Gastrique, vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Câpres: (Weiss): Sauce Hollandaise mit Kapern.

Sauce Câpres: (Braun): Espagnole mit Weisswein und Kapern.

Sauce Cardinal I: Sauce Béchamel vermischt mit Hummerbutter, Fischfond und Trüffelessenz, gebunden mit Sahne und Eigelb.

Sauce Cardinal II: Fischfond und Eigelb aufgezogen mit Hummerbutter und wie eine Sauce Hollandaise behandelt.

Sauce Carignan: Braune Sauce mit Trüffelessenz und Entenfumet.

Sauce Carrick: Siehe Sauce Curry.

Sauce Carrie: Siehe Sauce Curry.

Sauce Casanova: (Kalt): Sauce Mayonnaise mit gehackten Trüffeln, hartem Eigelb und gehacktem Estragon.

Sauce Castellane: Sauce Demi-glace mit gehacktem Schinken und süssen, roten Pfefferschoten.

Sauce Catalane: Espagnole mit Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Senf, Cayennepfeffer und Madeira ausgekocht.

Sauce au Céleri: Sauce Crème mit Selleriepüree, garnirt mit gedünsteten Selleriewürfeln.

Sauce Chambord: Sauce Demi-glace mit Madeira, Rotwein, Sardellenbutter; garnirt mit Johannisbeeren-Gelee.

Sauce Champignons: (Weiss): Sauce Velouté vermischt mit Champignonessenz, Butter und Sahne; garnirt mit Champignonscheiben.

Sauce Champignons: (Braun): Braune Sauce eingedickt mit Weisswein und Champignonessenz; aufgezogen mit Butter, garnirt mit Champignons.

Sauce Chantilly: Sauce Suprême mit Schlagsahne.

Sauce Chantilly: (Kalt): Dicke Sauce Mayonnaise vermischt mit geriebenem Meerrettig und Schlagsahne; auch ohne dem Kren gebrauchlich.

Sauce Charcutière: Sauce Demi-glace mit Weisswein, Zwiebeln, Essiggurken und Senf.

Sauce Chasseur I: Sauce Demi-glace mit Butter, Tomatenpüree, Champignonscheiben, Estragon und Kerbel.

Sauce Chasseur II: Sauce Espagnole Wildessenz und Hasenblut.

Sauce Chateaubriand: Sauce Madère mit Weisswein, Kalbsfond und Maître-Butter.

Sauce Chaud-Froid Blonde: (Kalt): Dicke Sauce Velouté mit Trüffelessenz und Champignonessenz.

Sauce Chaud-Froid Brune: (Kalt): Dicke braune Sauce mit Trüffelessenz und Champignonessenz.

Sauce Chaud-Froid Verte: (Kalt): Dicke Sauce Velouté mit Trüffel- und Champignonessenz; gefärbt mit Kräuterbutter.

Sauce Cherbourg: Sauce Béchamel mit Krebsbutter vermischt, mit Krebsschwänzen garnirt.

Sauce Chevreuil: Braune Pfeffersauce mit Mirepoix (Fachausdrücke); passirt, eingedickt, mit Butter aufgezogen und gezuckert.

Sauce Chivry: Sauce Velouté mit Weisswein, feinen Kräutern, Petersilie und grüner Butter.

Sauce Choron: Sauce Béarnaise vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Colbert: Fleischglace vermischt mit Maître d'hôtel-Butter.

Sauce Colbert Crème: Fleischglace vermischt mit Maître d'hôtel-Butter und Schlagsahne.

Clam Sauce: Sauce Velouté de Poisson vermischt mit Muschelwasser; garnirt mit poschirten Muscheln. (Englisch).

Sauce Clermont: Sauce Tomate mit gehackten Zwiebeln.

Sauce Colbert: Fleischglace mit Butter, Petersilie und Zitronensaft

Sauce Comtesse: Sauce vin blanc vermischt mit Fischessenz, Gansleberpüree und Trüffelpüree.

Sauce Corail: Sauce Cardinal mit Crevetten und Hummereiern.

Sauce Cordelier: Sauce Madère vermischt mit Gansleber- und Trüffelpüree.

Sauce Crapaudine: Sauce Demi-glace mit Schalotten, Thymian, Lorbeer, Essig und Cayennepfeffer.

Sauce Créole: Sauce Tomate mit Weisswein, Schalotten und gehackten, roten Pfefferschoten.

Sauce Crevettes: Sauce vin blanc vermischt mit Crevettenbutter.

Sauce Cumberland: (Kalt): Nudelig geschnittene, in Madeira gekochte Orangenschalen und Zitronenschalen vermischt mit Ingwer, Senf, Cayennepfeffer und Johannisbeerengelee. (Englisch).

Sauce Curry: Kalbfleischabfälle angeröstet mit Zwiebeln und Knoblauch; mit Mehl und Currypfeffer bestaubt, aufgekocht, mit Suppe verdünnt und passirt. (Englisch).

Sauce Cussy: Braune Sauce mit Madeira und Taubenfleisch-Essenz.

Sauce Czarine: Sauce Demi-glace vermischt mit Champignonessenz; garnirt mit geschnittenen Pfeffergurken und gekochten Rosinen.

Sauce Danoise: Sauce Béchamel vermischt mit Hühnerpüree, fines herbes und Champignonessenz.

Sauce Daumont: Austernfond, Eigelb und Butter wie eine Sauce Hollandaise behandelt; garnirt mit Austern, Champignons und Trüffelscheiben.

Sauce Demi-Deuil: Weisse Buttersauce vermischt mit gehackten Trüffeln.

Sauce Demi-glace: Dick eingekochter Fleischsaft mit Zusatz von Weisswein oder Madeirawein.

Sauce Diable: Schalotten eingedickt mit Weisswein und Essig; vermischt mit brauner Sauce, geschärft mit Cayennepfeffer.

Sauce Dieppoise: Sauce Suprême mit Fischessenz und Crevettenbutter.

Sauce Diane: Eingedickte Pfeffersauce vermischt mit saurem Rahm; garnirt mit kleinen Halbmonden aus hartem Eiweiss und aus Trüffelscheiben.

Sauce Diplomate: Weisse Oberssauce vermischt Hummerbutter und Sardellenessenz; garnirt mit Hummer und Trüffeln.

Sauce à la d'Orléans: Sauce Allemande mit Hummerbutter und Fleischglace.

Sauce Duchesse: Sauce Béchamel vermischt mit gehackten Schal tten und Butter.

Sauce Dugléré: Weiss gedünstete Schalotten und Zwiebeln gekocht mit Tomaten und garnirtem Petersilbüschel; verdünnt mit Fischfond, Weisswein und Sauce Béchamel; garnirt mit Petersilie.

Sauce Dumas: (Kalt): Essig, Oel, gestossener Thunfisch, Sardellen, Eigelb, Eiweiss, Senf und Essiggurken.

Sauce Duxelle, auch d'Uxelles: Weisswein eingedickt mit gehackten Schalotten und Champignonessenz; vermischt mit Sauce Demi-glace, Tomatenpüree und Duxelle. (Fachausdrücke).

Sauce Écossaise: Sauce Béchamel vermischt mit gehacktem Eiweiss, passirtem Eigelb und gehackten Gemüsen.

Sauce Échalotes: Gehackte Schalotten gekocht in Essig mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer; gebunden mit gekneteter Butter.

Sauce Écrevisses: Sauce Hollandaise vermischt mit Krebsbutter.

Sauce Églantine: Leicht gezuckertes Hagebuttenmark gekocht in Weisswein.

Sauce Épicurienne: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Gurkenpüree, Sardellenessenz, Obers und Chutney-Sauce (im Handel käuflich).

Sauce Espagnole: Braune Einbrenne eingekocht mit Bouillon, Tomatenpüree und Champignonabfällen; passirt.

Sauce Espagnole: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit gehacktem Schinken, Senf, Paprika und Knoblauch.

Sauce Epicurienne: Weisse Buttersauce geschärft mit Catchup (im Handel käufliche Sauce aus eingelegten Wallnüssen und Pilzen), Cayennepfeffer und Essig.

Sauce Estragon: In Weisswein getränkte Bertramblätter eingedickt in Sauce Demi-glace; garnirt mit blanschirten, geschnittenen Bertram-(Estragon-)blättern.

Sauce Étretat: Sauce Allemande mit Fischessenz, Tomatenpüree, Austern und Champignons.

Sauce Félix: Braune Sauce vermischt mit Hummerbutter und Zitronensaft.

Sauce Fenouil: Weisse Buttersauce vermischt mit Fenchel.

Sauce Fermière: Weisse Buttersauce vermischt mit Zwiebelpüree und fein gehackten Kräutern.

Sauce Figaro: (Kalt): Sauce Mayonnaise mit Tomatenpüree und Sauce Mayonnaise mit Spinatgrün; separirt.

Sauce Financière: (Weiss): Sauce Velouté mit Weisswein, Geflügelessenz, Trüffelessenz, Champignonessenz und feinen Kräutern.

Sauce Financière: (Braun): Braune Sauce mit Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen, Hühnernieren und kleinen Farce-Nockerln.

Sauce fines herbes: Sauce vin blanc mit fein gehackten Kräutern, Schalotten, Petersilie, Estragon und Kerbelkraut.

Sauce Finnoise: Sauce Velouté mit Paprika, grünen Pfefferschoten und gehackten Kräutern.

Sauce Flamande: Weisse Buttersauce mit Senf, Zitronensaft und Petersilie.

Sauce Fleurette: Sauce Hollandaise vermischt mit Schlagsahne.

Sauce Foyot: Sauce Béarnaise vermischt mit Fleischglace.

Sauce Française I: Sauce Béarnaise vermischt mit Tomatenpüree. (Sauce Choron).

Sauce Française II: Sauce Estragon vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Francois Ier: Sauce vin blanc vermischt mit Tomaten, Champignons und Butter.

Sauce Garibaldi: Braune Sauce mit Sardellenessenz, Kapern, Knoblauch, Senf und Curry-pfeffer.

Sauce Gastronome: Fleischglace vermischt mit brauner Sauce, Madeira und Champagner.

Sauce Génoise: Sauce Demi-glace mit Rotwein und Fischfond, vermischt mit Sardellenessenz, Petersilie und Champignons.

Sauce Génoise: (Kalt): Sauce Mayonnaise gefärbt mit Kräutergrün, vermischt mit Pistazien und Pignolipüree.

Sauce Genevoise: Sauce Espagnole mit Rotwein, Sardellenessenz, Petersilie und Champignons.

Glouchester Sauce (Kalt): Dicke Sauce Mayonnaise vermischt mit saurem Rahm, Fenchel, englischem Senf, Cayennepfeffer und Worcestershire-Sauce. (Englisch).

Sauce Godard: Sauce Demi-glace vermischt mit Weißwein, gehacktem Schinken und Champignons.

Gooseberry Sauce: (Kalt): Dünnflüssiges Stachelbeerenmark leicht gezuckert. (Englisch).

Sauce des Gourmets: Sauce vin rouge mit Hummerbutter, Trüffeln, Krebsschwänzen und Farce-Klösschen.

Sauce Grand-Veneur: Braune Pfeffersauce mit Wildblut und Wildsaft.

Sauce Granville: Sauce vin blanc mit Crevetten, Trüffeln und Champignons.

Sauce Gratin: Sauce vin blanc mit gehackten Schalotten, Petersilie, Duxelle und Sauce Demiglace vermischt.

Sauce Grecque: Weisswein eingedickt mit Karotten, Sellerie, Lorbeerblättern, Pfeffer und Thymian; vermischt mit Fischfond, Eigelb und Butter, passirt; im Wasserbad geschlagen.

Sauce Gribiche: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Estragon, Kerbelkraut, Kapern und gehacktem, hartem Eiweiss.

Sauce Groseilles: Weisse Buttersauce vermischt mit gezuckertem Stachelbeerenmark und Fenchel.

Sauce Hachée: Braune Sauce eingedickt mit in Essig gedünsteten Zwiebeln und Schalotten, vermischt mit Tomatenpüree; garnirt mit gehacktem Schinken, Kapern, Gurken und Duxelle. (Fachausdrücke).

Sauce Hâvraise: Sauce vin blanc vermischt mit Crevetten, Muscheln und Trüffeln.

Sauce Henry IV: Sauce Béarnaise vermischt mit Kalbsfond.

Sauce Hollandaise: Eigelb, Butter, Wasser, Zitronensaft und der Fond (Sud) von dem betreffendem Fisch zu welchem die Sauce servirt werden soll; im Wasserbad mit der Schneerute geschlagen.

Sauce Homard: Sauce Crème vermischt mit Hummerbutter.

Sauce Hongroise I: Sauce vin blanc vermischt mit Kalbssaft und süssem Paprika.

Sauce Hongroise II: Einbrenne (Mehlschwitze) mit geschmolzenem Brustspeck, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Kalbssaft und saurem Rahm.

Sauce Horly: Fischessenz vermischt mit Espagnole und Tomaten.

Horse-Radish-Sauce: (Kalt): Schlagsahne vermischt mit englischem Senf, fein geriebenem Meerrettig (Kren) und Weissbrotkrume. (Englisch).

Sauce Hôtelière: Sauce Berny mit Duxelle und gehackten Kräutern.

Sauce Huile et Vinaigre: (Kalt): Gehackte Zwiebeln, Kapern, Petersilie und fein gehackte Kräuter vermischt mit Oel und Essig.

Sauce Huîtres: Fischvelouté-Sauce vermischt mit Austernfond (Sud), garnirt mit entbärteten, poschirten Austern.

Sauce Hussarde: Braune Sauce vermischt und eingedickt mit Weisswein, gedünsteten Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Schinken; passirt; garnirt mit geriebenem Kren und Petersilie.

Sauce Impératrice: Weisse Einmachsauce vermischt mit Schlagsahne, Hühneressenz und Trüffelessenz.

Sauce Indienne: Sauce Allemande vermischt mit Currypfeffer.

Sauce Indienne: (Kalt): Gekochte, in Essig marinirte Zwiebeln, Gurken, Aepfeln und Tomaten.

Sauce Italienne: Sauce Demi-glace mit Weisswein, Schalotten, Champignons und Trüffeln eingedickt, passirt; garnirt mit gehacktem Schinken, Tomaten, Estragon, Kerbelkraut und Duxelle. (Fachausdrücke).

Sauce Italienne: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit passirtem Hirn und Petersilie.

Sauce Ivoire: Weisse Einmachsauce vermischt mit Sahne und Geflügelglace.

Sauce Joinville: Fischvelouté-Sauce vermischt mit roter Butter.

Sauce Juive: Rotweinsauce mit gehackten Mandeln, Korinthen und Brotbröseln.

Sauce Juliette: Sauce Suprême mit passirter Hühnerleber; Estragon und Kerbelkraut.

Sauce Laguipière: Weisse Buttersauce vermischt mit Fischessenz und Zitronensaft.

Sauce Lavallière, auch La Vallière: Braune Wildsauce mit streifig geschnittenen Trüffeln und Estragonblättern.

Sauce Lithuanienne: Sauce Colbert mit gerösteten Semmelbröseln und Kräutern.

Sauce Livonienne: Fleischglace mit saurem Rahm, Butter und Fenchel.

Sauce Livournaise: (Kalt): Essig und Oel vermischt mit Eigelb, Petersilie, Sardellenpasta, Pfeffer und Muskat.

Lobster-Sauce: Englisch für Sauce Homard.

Sauce Lombarde: Sauce Hollandaise mit gehackter Petersilie und gehackten Champignons.

Sauce Lyonnaise: Sauce Velouté mit Weisswein, Zwiebeln, Knoblauch und feinen Kräutern.

Sauce Madère: Braune Sauce vermischt mit Madeirawein.

Sauce Magenta: Sauce Béarnaise mit gedünsteten Tomatenwürfeln und gehackten Kräutern.

Sauce Magny: Sauce Allemande mit Trüffelessenz und gehackten Kräutern.

Sauce Maillet: Sauce Madère vermischt mit geriebenem, hartem Eigelb, Schalotten und Cayennepfeffer.

Sauce Maintenon: Oberssauce vermischt mit Zwiebelpüree und gewürzt mit Cayennepfeffer, Parmesan und Knoblauch.

Sauce Maître d'hôtel: Buttersauce mit gehackter Petersilie.

Sauce Maltaise: Sauce Hollandaise vermischt mit dem Saft von roten Orangen und geriebener Orangenschale.

Sauce Marchand de Vins: Sauce Demi-glace mit Rotwein und Schalotten.

Sauce Maréchale: Sauce Allemande mit Champignonessenz, garnirt mit Champignons.

Sauce Marengo: Sauce Chasseur Champignons und Knoblauch.

Sauce Marguéry: Sauce Hollandaise mit Austernsud und passirten Austern.

Sauce Marigny: Sauce Demi-glace mit Weisswein, Tomatenpüree und Champignonessenz; garnirt mit Champignons und Oliven.

Sauce Marinière: Sauce Velouté de Poisson vermischt mit Muschelsud, gebunden mit Eigelb, gewürzt mit Zitronensaft.

Sauce Marseillaise: Sauce Hollandaise vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Matelote I: Sauce Bordelaise mit Fischsud und Champignonessenz, Sardellenbutter und Cayennepfeffer.

Sauce Matelote II: Sauce Velouté de Poisson vermischt mit Austernsud und Champignonessenz, gedünsteten Zwiebeln, Champignons und Cayennepfeffer.

Sauce Mayonnaise: (Kalt): Eigelb, Oel, Salz, Estragonessig und Cayenne.

Sauce Mayonnaise collée: Sauce Mayonnaise vermischt mit Aspik oder gallerthältiger Einmachsauce.

Sauce Médicis: Sauce Béarnaise mit Rotwein und Tomatenpüree.

Sauce Melba: Gehackte Schalotten in Weisswein blanschirt, in Tomatenpüree eingedickt mit Eigelb; im Wasserbad geschlagen.

Sauce Menthe: (Kalt): Frische, gehackte Pfefferminzblätter in gezuckertem Essig.

Sauce Mexicaine: Sauce Mayonnaise mit gehackten grünen und roten Pfefferschoten und Sardellenessenz.

Sauce Mignonnette: Grob geriebener, schwarzer Pfeffer vermischt mit Essig und gehackten Schalotten.

Mint-Sauce: Englisch für Sauce Menthe.

Sauce Mirabeau: Sauce Allemande und Sauce Vénitienne vermischt mit Knoblauchbutter.

Sauce Miroton: Braune Sauce mit gedünsteten Zwiebeln, Tomaten und Senf.

Sauce Moelle: Sauce Bordelaise mit poschirten Markscheiben.

Sauce Morly: Sauce Béchamel vermischt mit Sauce Velouté und Champignonessenz, geschärft mit Cayennepfeffer.

Sauce Mornay: Sauce Crème gebunden mit Obers und Eigelb, vermischt mit geriebenem Parmesan; für Fische aus Fischfond bereitet.

Sauce Moscovite I: Weisse Buttersauce vermischt mit Caviar.

Sauce Moscovite II: Wildsauce mit Malagawein, Sud von Wachholderbeeren, Korinthen, Zibeben und Pinien-Nüsse.

Sauce Moules: Sauce Hollandaise mit blanschirten Muscheln.

Sauce Mousquetaire: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Schalottenbutter, Fleischglace, Estragon, Schnittlauch und Cayennepfeffer.

Sauce Mousseline: Sauce Hollandaise vermischt mit Schlagsahne.

Sauce Mousseline: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Schlagsahne und Zitronensaft.

Sauce Mousseuse: Butter, Salz, Zitronensaft und Wasser, warm geschlagen, vermischt mit Schlagsahne. (Kein Mehl).

Sauce Moutarde: Sauce Hollandaise vermischt mit Senf.

Sauce Nantua: Sauce Béchamel mit saurem Rahm, Fischsud, Weisswein, Krebsbutter und Krebsschwänzen.

Sauce Napolitaine: Mirepoix mit Marsala, Tomaten, Wildessenz oder Geflügelessenz und Espagnole.

Sauce Niçoise: Sauce Demi-glace mit in Zucker eingekochten Tomaten.

Sauce Nivernaise: Sauce Allemande garnirt mit ausgestochenen gelben und weissen Rüben.

Sauce Noisettes: Sauce Hollandaise mit geriebenen Haselnüssen.

Sauce Nonpareille: Sauce Hollandaise vermischt mit Hummerbutter und Hummerfleisch.

Sauce Normande: Fischvelouté-Sauce mit Austern- und Muschelsud; gebunden mit Schlagsahne und Eigelb.

Sauce Norvégienne: (Kalt): Passirtes, hartes Eigelb vermischt mit Essig, Oel und Senf.

Sauce aux œufs: Sauce Hollandaise vermischt mit harten, gehackten Eiern.

Sauce Oignons: Sauce Espagnole mit gebackenen Zwiebelringen.

Oinon-Sauce: Englisch für Sauce Soubise.

Sauce Orange: Braune Sauce vermischt mit streifig geschnittenen Orangenschalen und mit Orangensaft.

Sauce à la d'Orléans: Sauce Velouté de Poisson mit Weisswein, Champignonessenz, Krebsbutter und Cayennepfeffer.

Sauce Orly: Braune Sauce mit Champignonessenz, Kalbssaft und Tomaten.

Sauce Ours: Braune Sauce mit dem Fond aus Bärenfleisch; sehr stark gewürzt.

Syster-Sauce: Weisse Einbrenne (Mehlschwitze) mit Milch und poschirten Austern.

Sauce au Pain: Weissbrot in Milch geweicht, gekocht mit Zwiebeln und Gewürznelken, gebunden mit Butter.

Sauce Paloise: Sauce Hollandaise mit Auszug von frischen Pfefferminzblättern.

Sauce Paprika: Schweineschmalz-Einbrenne (Mehlschwitze) leicht bräunen mit Zwiebeln und Knoblauch; mit Kalbssaft und saurem Rahm verdünnen, mit Paprika schärfen. (Ungarisch).

Sauce Parisienne: Braune Sauce mit gehackten Schalotten, Petersilie, Fleischglace und Zitronensaft.

Sauce Pâtissière: Hühnervelouté-Sauce vermischt mit Madeira, Kalbsfond, Tomatensauce, Sahne und Butter.

Sauce Pauvre Homme: Braune Sauce mit Schalotten, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer und Weissbrotkrumen.

Sauce Périgueux, auch Périgord: Sauce Madère mit gehackten Trüffeln.

Sauce Persil: Weisse Buttersauce mit gehackter Petersilie.

Sauce Persil: (Kalt): Oel und Essig gefärbt mit Spinatgrün, vermischt mit Petersilie, Kerbelkraut, Estragon und Schnittlauch.

Sauce Piccadilly: Sauce Demi-glace vermischt mit Sardellenbutter, englischem Senf und gehackten Schalotten. (Englisch).

Sauce Piémontaise: Sauce Velouté und Sauce Demi-glace vermischt mit Sareellenbutter und weissen, gehackten Piemonteser Trüffeln.

Sauce Pignol: Braune Pfeffersauce vermischt mit gehackten Pignolis.

Sauce Piment: Sauce Demi-glace mit Weisswein, Nelkenpfeffer (Gewürznelken) und Zwiebeln.

Sauce Piquante: Braune Sauce mit Demi-glace, Weisswein, Schalotten, Estragon, gehackten Pfeffergurken und feinen Kräutern.

Sauce Poivrade: Braune Pfeffersauce mit Mirepoix und Wildsaft; passirt, eingedickt, gewürzt mit Cayennepfeffer und Zucker.

Sauce Polignac: Sauce vin blanc mit Schlagsahne, garnirt mit geschnittenen Champignons.

Sauce Polonaise: Sauce Velouté mit saurem Rahm, Kren, Fenchel und Zitronensaft.

Sauce Polonaise: (Kalt): Der Saft von Orangen und Zitronen vermischt mit Zucker, Senf und Butter.

Sauce Pompadour: Sauce Velouté mit Sahne und Eigelb; garnirt mit gehackten Champignons, Petersilie und gebackenen Schalotten.

Sauce Portugaise: Sauce Tomate mit gebackenen Zwiebelringen, Kalbsfond uud Knoblauch.

Portwine-Sauce: Sauce Demi-glace mit Zwiebeln und Portwein. (Englisch).

Sauce Poulette: Gebundene Einmachsauce mit Champignonessenz, Petersilie, Butter und Zitronensaft.

Sauce Prince de Galles: (Kalt): Sauce Verte vermischt mit hartem, gestossenem Eigelb verrührt mit Safran, Oel, Essig und Cayennepfeffer.

Sauce Princesse: Sauce Béchamel mit Geflügelessenz, Champignonessenz und Schlagsahne.

Sauce Princière: Lichte Einbrenne (Mehlschwitze) vermischt mit Fischfond, weisser Suppe und Krebssbutter; garnirt mit streifig geschnittenen Trüffeln und Krebsschwänzen.

Sauce Printanière: Sauce Velouté mit Kräuterbutter grün gefärbt.

Sauce Provençale I: Sauce vin blanc mit gehackten Kräutern, Champignons, Oliven, Tomaten, Knoblauch, Kapern und Sardellenbutter.

Sauce Provençale II: Espagnole mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Knoblauch.

Sauce Rachel: Sauce Béarnaise vermischt mit Tomatenpüree und Sauce Espagnole.

Sauce Raifort: In Suppe gekochtes, passirtes Weissbrot vermischt mit Obers und fein geriebenem Kren.

Sauce Raifort: (Kalt): Fein geriebener Meerrettig (Kren) vermischt mit Essig, Orangensaft, Salz, Zucker und geriebenem Weissbrot.

Sauce Ravigote: Sauce Velouté eingekocht mit Weisswein und Essig, vermischt mit dem Saft von rohen Schalotten, gehacktem Estragon, Kerbelkraut und Schnittlauch.

Sauce Ravigote: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit fein gehacktem Estragon, Kerbelkraut, Petersilie, Kapern, Sardellen, Gurken und Schalotten.

Sauce Réforme: Sauce Madère garnirt mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Zunge, Gurken und hartem Èiweiss.

Sauce Régence: (Weiss): Sauce vin blanc mit Trüffel- und Champignonabfällen.

Sauce Régence: (Braun): Sauce Demi-glace mit Mirepoix, Champagner, Champignons und Trüffeln.

Sauce Reine Marie; Sauce Demi-glace vermischt mit Sardellenessenz.

Sauce Rémoulade: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Senf, Kerbelkraut, Estragon, Pfeffergurken, Kapern und Sardellenpasta.

Sauce Riche: Sauce Velouté de Poisson mit Trüffelsud und geschnittenen Trüffeln.

Sauce Richelieu: Sauce Normande mit gedünsteten Tomaten und Madeirawein.

Sauce Robert: Braune Zwiebelsauce mit Weisswein, Senf und Zucker.

Sauce Romaine: Sauce Demi-glace mit Korinthen, Zibeben, Essig, Zucker und Karamellzucker.

Sauce Rouennaise: Sauce Demi-glace mit Rotwein, Zwiebeln und roher, passirter Entenleber.

Sauce Rubens: Sauce Velouté de Poisson mit Weisswein, Butter, Eigelb und gehackten Kräutern.

Sauce Russe I: Geflügelglace mit Butter und saurem Rahm gebunden mit Krebsbutter und Sardellenessenz.

Sauce Russe II: (Kalt): Sauce Rémoulade vermischt mit geriebenem Meerrettig.

Sauce Russe III: (Kalt): Caviar vermischt mit Oel, Essig, gehackter Petersilie, Schnittlauch und Dillenkraut.

Sage-and Onion-Sauce: Passirte, gedünstete Zwiebeln vermischt mit in Milch geweichtem Brot und gehackten Salbeiblättern; mit Fleischsaft verdünnt, mit Mark garnirt. (Englisch).

Sauce Saint-Malo: Sauce vin blanc mit Senf, Sardellenbutter und Schalotten.

Sauce Saint-Menéhould: Sauce Béchamel mit Petersilie und Champignons.

Sauce Salmis: Braune Sauce eingekocht mit Mirepoix, Weisswein und Wildfond.

Sauce Sauge: Fleischglace mit gehacktem Salbei.

Sauce Saxonne: Buttersauce vermischt mit Fischsud, Weisswein, Senf, Schalotten und Zitronenschale.

Sauce Sévillane: Sauce Velouté mit Tomatenpüree und Püree von Pfefferschoten.

Sauce Sicilienne: Sauce Demi-glace mit Marsalawein und Wildessenz, garnirt mit gebackenen Zwiebelringen.

Sauce Singarat, auch Zingara: Sauce Demi-glace vermischt mit Kalbsfond und Tomatenpüree, garnirt mit geschnittener Zunge, Champignons und Trüffeln.

Sauce Smitane: In Weisswein gedünstete Zwiebeln vermischt mit saurem Rahm. (Russisch).

Sauce Solférino: Eingedickter Tomatenfond vermischt mit Fleischglace, Estragonbutter und Schalottenbutter; geschärft mit Cayennepfeffer.

Sauce Soubise: Sauce Béchamel vermischt mit weissem Zwiebelpüree und Sahne.

Sauce Souchet: Sauce vin blanc vermischt mit Fischsud, garnirt mit nudelig geschnittener Sellerie, Schalotten und Petersilwurzeln.

Spreewald-Sauce: Fischfond verkocht mit Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern geschlagen mit Eigelb und geschmolzener Butter; passirt, vermischt mit gehacktem Dillenkraut und saurer Sahne. (Deutsch).

Sauce St. Cloud: Sauce Tomate vermischt mit Estragonbutter.

Sauce St. Vincent: (Kalt): Sauce Rémoulade vermischt mit Weisswein.

Sauce Suédoise: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Obers, geriebenem Kren und Senf.

Sauce Suprême: Weisse Buttersauce vermischt mit Hühneressenz und Trüffelessenz, gebunden mit Eigelb und Obers.

Sauce Tartare: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit passirten, grünen Zwiebeln und Schnittlauch.

Sauce Tolstoi: Sauce Hollandaise mit roten Rüben, Champignons, Essiggurken und Sardellen.

Sauce Tomate: Sauce Espagnole mit passirten, in Mirepoix gedünsteten Tomaten.

Sauce Tortue: Sauce Madère mit Tomaten, Cayennepfeffer und Schildkrotkräutern.

Sauce Toulousaine: Hühnervelouté-Sauce vermischt mit Kalbsfond, Tomatenpüree, Madeira, Sahne und Butter.

Sauce Toulouse: Sauce Velouté gebunden mit Schlagsahn und Eigelb.

Sauce Tournedos: Sauce Demi-glace mit Weisswein, Tomaten, Schalotten, Kapern und Champignons.

Sauce Trianon: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Tomatenpüree und weissem Zwiebelpüree, gewürzt mit Estragonsaft, garnirt mit Essiggurken und roten Pfefferschoten.

Sauce Tyrolienne: Gastrique geschlagen mit Butter, Eigelb und Tomatenpüree; wie eine Sauce Béarnaise behandelt.

Sauce Tyrolienne: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Tomatenpüree.

Sauce Valentine: (Kalt): Sauce Mayonnaise mit geriebenem Kren, Senf, Estragon.

Sauce Valois: Sauce Béarnaise vermischt mit Fleischglace.

Sauce Velours: Sauce Béchamel gebunden mit Arrow-root; Petersilie.

Sauce Velouté: Weisse Sauce mit Kalbfleischfond, Geflügelessenz und Champignonessenz.

Sauce Venaison: Braune Pfeffersauce mit saurem Rahm und Johannisbeerengelee.

Sauce Vénitienne: Sauce vin blanc vermischt mit Kräuterbutter, Estragon und Kerbelkraut.

Sauce Verdi: (Kalt): Mayonnaise vermischt mit saurem Rahm, Pickles und Schnittlauch; mit Spinat grün gefärbt.

Sauce Verjus: Sauce Espagnole vermischt mit dem Saft von unreifen Trauben eingekocht mit Sherry und Butterzusatz.

Sauce Vernet: Sauce Béchamel vermischt mit Kräuterbutter, gehacktem Eiweiss, Trüffeln und Essiggurken.

Sauce Verte: (Kalt): Sauce Mayonnaise vermischt mit Kräutergrün.

Sauce Vert-pré: (Kalt): Sauce Ravigote vermischt mit Püree von Spinat, Estragon und Petersilie mit Schlagsahne und Butter.

Sauce Victoria: Sauce Espagnole mit Portwein und Johannisbeerengelee.

Sauce Viennoise: Braune Pfeffersauce mit saurem Rahn, Orangenschalen und Zitronenschalen.

Sauce Villageoise: Sauce Velouté mit Kalbssaft, Champignonessenz und Zwiebelpüree.

Sauce Villeroy: Sehr dicke Sauce Allemande.

Sauce Vinaigrette: (Kalt): Essig Oel, Salz, Pfeffer, fein gehackte Kräuter, Estragon, Dillenkraut, Zwiebeln und Schalotten.

Sauce Vincent: (Kalt): Sauce Mayonnaise mit Estragon, Schnittlauch, Borretschkraut, Kerbelkraut, Petersilie, Pimpernell, Kresse und passirtem, hartem Eigelb.

Sauce vin blanc: Weisse Sauce mit Fischsud, gebunden mit Butter und Eigelb.

Sauce vin rouge: Mirepoix eingekocht mit Rotwein, Knoblauch, Pfeffer und brauner Sauce; vermischt mit Sardellenessenz und Cayennepfeffer.

Yorkshire-Sauce: Sauce Espagnole mit Portwein, Johannisbeerengelee und geschnittenen Orangenschalen. (Englisch).

Sauce Zingara, auch Singarat: Sauce Demi-glace vermischt mit Kalbsfond und Tomatenpüree, garnirt mit geschnittener Zunge, Champignons und Trüffeln.

Sauce Zouave: Sauce Demi-glace vermischt mit Tomatenpüree, Estragon, Senf, Fleischglace und Knoblauch.

Garniture Alsacienne: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Sauerkraut, belegt mit Schinken; Kalbssaft.

Garniture Américaine: (Fisch): Hummerschwänze in Hummersauce.

Garniture Amiral: (Fisch): Muscheln à la Villeroy, Krebsschwänze, gebackene Petersilie; Sauce Matelote.

Garniture Andalouse: (Fleisch): Ausgehöhlte Auberginen gefüllt mit zerdrückten, gedünsteten Tomaten und rote Pfefferschoten gefüllt mit Reis; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Garniture Algérienne: (Fleisch): In Oel gebratene Tomaten, Artischockenböden und Croquetten von Pataten; Sauce Tomate mit gehackten roten Pfefferschoten.

Garniture Ambassadrice: (Fleisch): Hühnerlebern, Hahnenkämme, Hühnernieren und Champignons; Jüs.

Garniture Amélie: (Fisch): Sauce vin blanc mit Tomatenpüree und gehackten Champignons; belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Kartoffelcroquetten.

Garniture Antoinette: (Fisch): Crevettenschwänze und Kapern in Sauce Crème mit Sardellenbutter.

Garniture Antiboise: (Fisch): Geschmolzene Tomaten; Sauce Provençale mit gehackten Kräutern.

Garniture Anversoise: (Fleisch): Salzkartoffeln, Tarteletten gefüllt mit Hopfenspitzen; Sauce Tomate.

Garniture Argenteuil: (Fleisch): Spargelspitzen in Sauce Hollandaise.

Garniture Arlésienne: (Fleisch): Auberginenscheiben panirt, gebacken; Tomatenscheiben, gebackene Zwiebelringe; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Garniture Armenonville: (Fisch): Gebacken; Oliven und Gurken à la Crème; Sauce Nantua.

Garniture d'Artois: (Fleisch): Kartoffeln „Duchesse“ gefüllt mit grünen Erbsen; Sauce Madère.

Garniture Banquière: (Fisch): Hummer, Artischockenböden, Champignons, Trüffelscheiben und gedünstete Gurkenschnitten; Sauce Velouté de Poisson.

Garniture Banquière: (Fleisch): Lerchen oder Krammetsvögel gefüllt mit Farce; Sauce Truffes mit Trüffelscheiben.

Garniture Barigoule: (Wild): Gefüllte Artischockenböden à la Barigoule; Sauce Poivrade.

Garniture Beaugency: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Mark; Sauce Béarnaise.

Garniture Béatrice: (Fleisch): Artischockenvierteln, Morcheln, Karotten und ausgestochene Kartoffelkugeln.

Garniture Beaufort: (Fisch): Hummer, Austern unnd Champignons in Sauce Homard.

Garniture Belleclaire: (Fisch): Champignons in Sauce Melba; glasirt.

Garniture Belle Hélène: (Fleisch): Croquetten aus Spargelspitzen vermischt mit Trüffeln; Jüs.

Garniture Benjamin: (Fleisch): Gefüllte Champignons; Sauce Madère mit Tomatenpüree.

Garniture Berny: (Wild): Kartoffelcroquetten, ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Linsenpüree, belegt mit Trüffelscheiben; Wildsaft.

Garniture Berrichonne: (Fleisch): Gedünstetes Kraut, Selchfleisch, gedünstete Zwiebeln und gekochte Kastanien; Jüs.

Garniture Bijou: (Fleisch): Blätterteigpasteten gefüllt mit Lammsbries in Sauce Tomate.

Garniture Bontoux: (Fleisch): Croquetten aus Makkaroni; Sauce Madère.

Garniture Bordelaise: (Fleisch): Sauce Bordelaise mit poschirtem Mark.

Garniture Boulonnaise: (Fisch): Austern, Muscheln und Fischmilchner in Sauce fines herbes.

Garniture Bouquetière: (Fleisch): Alle Gemüse der Saison jedes extra arrangiert.

Garniture Bourgeoise: (Fleisch): Kartoffeln, Karotten, gedünstete Zwiebeln und Rauchfleisch; Jüs.

Garniture Bougignonne: (Fleisch): Rauchfleisch, glasirte Zwiebeln, in Rotwein gedünstete Champignons; Sauce aus dem Fond mit Butter.

Garniture Brabançonne: (Fleisch): Ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Kohlsprossen, mit Sauce Mornay überzogen und Kartoffelcroquetten; Jüs.

Garniture Bréhan: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Püree von Saubohnen, dekorirt mit Trüffelscheiben; Blumenkohl übergossen mit Sauce Hollandaise und mit Petersilie bestreute Kartoffeln; Jüs.

Garniture Breteuil: (Fisch): Tarteletten gefüllt mit Heringsmilchner; geschmolzene Butter.

Garniture Bretonne: (Fleisch): Weisse Bohnen in Sauce Espagnole mit gehackten Zwiebeln; gebackene Zwiebelringe.

Garniture Briarde: (Fleisch): Gefüllter Salat und Karotten à la Crème; Jüs.

Garniture Brillat-Savarin: (Fisch): Champignons und glasirte Zwiebeln; Sauce vin blanc.

Garniture Brillat-Savarin: (Wild): Kleine ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Wildpüree vermischt mit Trüffeln; Sauce Demiglace mit Wildgeschmack.

Garniture Bristol: (Fleisch): Reiscroquetten, Wachsbohnen und ausgestochene Kartoffeln; Jüs.

Garniture Buena Vista: (Fisch): Hummerwürfeln, Champignons und Tomaten in Sauce Matelote.

Garniture Byzantine: (Fleisch): Kartoffelcroustaden gefüllt mit Blumenkohlpüree, gedünsteter Salat; Kalbsjüs.

Garniture Café Anglais: (Fleisch): Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit Champignon- und mit Trüffelpüree; Sauce Madère mit Trüffelessenz.

Garniture Cambacérès: (Fleisch): Trüffeln, Champignons und Oliven; Sauce Madère.

Garniture Camerani: (Fleisch): Sauerkraut vermischt mit gehackten Trüffeln und Sauce Madère.

Garniture Cancalaise: (Fisch): Poschirte Austern und Crevettenschwänze in Sauce Normande.

Garniture Canova: (Weisses Fleisch): Gansleber, Hühnernieren und Trüffeln in Sauce Demi-glace.

Garniture Capucine: (Fleisch): Gefüllter Kohl und gefüllte Champignons; Sauce Madère.

Garniture Cardinal: (Fisch): Hummerschnitten und Trüffeln in Sauce Cardinal.

Garniture Carême: (Fleisch): Mit Schinkenpüree gefüllte Oliven, Kartoffelcroquetten; Sauce Madère.

Garniture Carmen: (Fisch): Sauce Béchamel mit geschnittenem roten Pfeffer.
Garniture Carnot: (Fleisch): Gefüllte, gedünstete Gurken; Sauce Bordelaise mit Estragon.
Garniture Casanova: (Fisch): Austern, Muscheln und Trüffelscheiben in Sauce vin blanc; dekorirt mit Croûtons.
Garniture Castiglione: (Fisch): Hummer, Champignons und Kartoffeln in Sauce vin blanc; glasirt.
Garniture Castillane: (Fleisch): Ausgehöhlte Kartoffelcroquetten gefüllt mit sautirten Tomaten, umringt mit Zwiebelringen; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.
Garniture Catalane: (Fleisch): Kleine Bratwürstchen, glasirte Kastanien und Zwiebeln, gefüllte Tomaten und Champignons; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.
Garniture Cavour: (Fisch): Nudelcroustaden gefüllt mit geriebenem Kren und mit Karotten; Sauce Velouté de Poisson.
Garniture Cavour: (Geflügel): Nudeln; Sauce Suprême.
Garniture Centenaire: (Fleisch): Gedünstete, gefüllte Endivien, Kartoffeln „Duchesse“; Jüs.
Garniture Cettoise: (Fisch): Auf geschmolzenen Tomaten; Sauce Homard mit gehackten Kräutern.
Garniture Chambord: (Fisch): Trüffeln, Champignons, gebackene Eier, geröstetes Weissbrot, sautirte Fischmilchner, Krebse und Fischfarceklösse; Sauce Chambord.
Garniture Chancy: (Fleisch): Grüne Erbsen, Karotten und Champignons; Sauce Madère.
Garniture Chartre: (Fleisch): Ausgestochene gedünstete weisse Rüben; Jüs.
Garniture Chartres: (Geflügel): Farcenocken vermischt mit gehackten Estragonblättern; das Fleisch mit Estragonblättern dekorirt.
Garniture Chatham: (Fleisch): Nudeln in Butter umringt von Zungenscheiben; Sauce Soubise mit Champignons.
Garniture Châtelaine: (Fleisch): Ausgebohrte, gebratene Kartoffeln, glasirte Kastanien, Artischockenböden gefüllt mit weissem Zwiebelpüree; Sauce Madère.

Garniture Chauchat: (Fisch): Belegt mit Kartoffelscheiben, übergossen mit Sauce Mornay; glasirt.

Garniture Cherbourg: (Fisch): Austern, Hummer und Muscheln in Sauce Cardinal.

Garniture Chéron: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit geschnittenen Gemüsen, Kartoffeln „Parisienne“; Sauce Béarnaise.

Garniture Chevalière: (Fleisch): Trüffeln, Champignons und Hahnenkämme in Sauce Béchamel.

Garniture Chipolata: (Geflügel): Hühnerfarcewürste, Pöckelfleisch, Speck, Zwiebeln, Karotten, weisse Rüben, Champignons und Kastanien: Sauce Madère.

Garniture Chivry I: (Fisch): Panirt in Trüffeln; Sauce Velouté mit gehackten Trüffeln.

Garniture Chivry II: (Fisch): Tarteletten gefüllt mit Austernragout, Austern à la Villeroy, Muscheln und Garneelen.

Garniture Choiseul: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree; Sauce Champignons.

Garniture Choisy: (Fleisch): Gedünsteter Salat, Sellerieknollen und Kartoffeln „Château“.

Garniture Choron: (Fleisch): Ausgestochene Kartoffeln, Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen dekorirt mit Markschnitte; Sauce Choron.

Garniture Clamart: (Fleisch): Gebratene Kartoffelscheiben und Tarteletten gefüllt mit Erbsen.

Garniture Claremont: (Fisch): Belegt mit geschmolzenen Tomaten, übergossen mit Sauce fines herbes; dekorirt mit Croûtons.

Garniture Cléopâtre: (Fisch): Olivenförmige, gedünstete Gurken, Heringsmilchner und Crevettenschwänze.

Garniture Clermont: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Kastanienpüree vermischt mit Sauce Soubise, belegt mit gebackenen Zwiebelringen; Sauce Soubise.

Garniture Commodore: (Fisch): Kartoffelcrquetten gefüllt mit Ragout von Krebsschwänzen; Fischfarceklösse vermischt mit Krebsbutter und Muscheln à la Villeroy; Sauce Normande.

Garniture Comte de Brabant: (Wildgeflügel): gedünstet; Kohlsprossen und Speck; Sauce Salmis.

Garniture Comtesse: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen, Kartoffeln „Duchesse“; Sauce Périgueux.

Garniture Connought: (Wildgeflügel): Gefüllt mit Kastanien; Kresse-Salat.

Garniture Conti: (Fleisch): Festes Püree aus Linsen gekocht mit Speck.

Garniture Continental: (Fleisch): Artischockenvierteln, Champignons und gedünstete Hammelnieren; Sauce Madère.

Garniture Créole: (Fisch): Gehackte Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Pfefferschoten in Sauce Tomate.

Garniture Cubat: (Fisch): Auf Champignonpüree; Sauce Mornay, Trüffelscheiben; glasirt.

Garniture Cumberland: (Wild): Süss-säuerliches Apfelpüree bekränzt von Johannisbeerengelee; Sauce Cumberland.

Garniture Cussy: (Fleisch): Gedünstete Champignons gefüllt mit Kastanienpüree; Trüffeln und Hahnenkämme in Sauce Madère.

Garniture Cyrano: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree; Croûtons; Jüs.

Garniture Czaréwitch: (Fisch): In Croustade mit gehackten Trüffeln, hartem Eigelb und Paprika in Sauce Normande.

Garniture Daumont: (Fisch): Farceklösse, Champignons gefüllt mit Krebsragout, Trüffelscheiben und Karpfenmilchner; Sauce Cardinal.

Garniture Dauphine: (Fleisch): Kartoffelcroquetten; Sauce Demi-glace mit Madeira.

Garniture Dauphinoise: (Fisch): Farceklösse, Champignons und Hummerfleisch; Sauce Homard.

Garniture Déjazet: (Fisch): Gebacken, dekorirt mit Sternen aus Estragonblättern; Maître-d'hôtel-Butter mit Estragon.

Garniture Delagrange: (Fleisch): Grüne Erbsen, Karotten, weisse Rüben und gebackener Stangensellerie; Sauce Madère.

Garniture Delphine: (Fleisch): Makkaroni vermischt mit Wildpüree und Trüffeln.

Garniture Demidoff: (Geflügel): Reisrand; Sauce Demi-glace.

Garniture Denise: (Fleisch): Gefüllter Salat, gedünstete Gurkenwürfeln; Sauce Bordelaise.

Garniture Descartes: (Fleisch): Blätterteigcroustaden gefüllt mit getrüffelten Wachteln.

Garniture d'Estaing: (Fisch): Trüffeln und Crevetten in Sauce vin blanc.

Garniture Deutsch: (Fleisch): Pfefferschoten, Schalotten, Hühnernieren und ausgestochene Kartoffeln in Sauce Madère.

Garniture Dieppoise: (Fisch): Crevettenschwänze und Muscheln in Sauce vin blanc vermischt mit Fond.

Garniture Diplomate: (Fisch): Farceklösse, Krebsschwänze, Crevettenschwänze und Trüffeln in Sauce Diplomate.

Garniture Diplomate: (Fleisch): Farceklösse, Bries, Hahnenkämme, Hühnernieren und Champignons; Jüs mit Trüffelessenz.

Garniture Don Carlos: (Fleisch): Gedünstete Pfefferschoten und Champignons; Sauce Madère.

Garniture Don Juan: (Geflügel): Blätterteigpasteten gefüllt mit Hühnerragout und mit Trüfteln und Champignons; Sauce Demi-glace.

Garniture Doria: (Fisch): Olivenförmig geschnittene, in saurem Rahm gedünstete Gurken; Sauce vin blanc; die Platte dekorirt mit Zitronenspalten.

Garniture Doria: (Fleisch): Gedünstete Kartoffeln und Gurkenwürfeln; Sauce Demi-glace.

Garniture d'Orsay: (Fleisch): Ausgestochene, gebratene Kartoffelkugeln; Sauce Foyot.

Garniture Dubarry, auch Du Barry: (Fleisch): Gratinirter Blumenkohl.

Garniture Duchesse: (Fleisch): Duchesse-Kartoffeln; Sauce Madère.

Garniture Dugléré: (Fisch): Geschmolzene Tomaten, Zwiebeln und Petersilie; Sauce vin blanc; glasirt.

Garniture Dumas: (Fleisch): Karotten, gedünstete Kohlkugeln und Schweinefleischschnitten.

Garniture Duperré: (Fisch): Austern, Champignons und Crevettenschwänze in Sauce Velouté de Poisson.

Garniture Duse: (Fisch): Auf Reispilaff; Sauce Mornay mit gehackten Crevetten und Trüffeln; glasirt.

Garniture Écaillère: (Wildgeflügel): Gefüllt mit gestossener Hühnerleber, Speck, Champignons, Austern und kleinen Zwiebeln.
Garniture Élysée: (Fleisch): Champignons und Bries; Sauce Béarnaise.
Garniture Empereur: (Fleisch): Grillirte Tomaten belegt mit Mark; Spargelspitzen und gebratene Kartoffelkugeln; Sauce Périgueux.
Garniture Espagnole: (Fleisch): Glasirte Zwiebeln.
Garniture Étretat: (Fisch): Austern, Trüffeln, Crevetten und Champignons in Sauce Normande.
Garniture Favorite: (Fisch): Gefüllt mit Hummerfarce; Sauce Crevettes.
Garniture Favorite: (Fleisch): Gansleberschnitten belegt mit Trüffelscheiben, Spargelspitzen; Jüs.
Garniture Fécampoise: (Fisch): Muscheln und Crevetten in Sauce Crevettes.
Garniture Fedorowna: (Fisch): Trüffeln, Krebsschwänze, Champignons, Crevetten und gebackene Muscheln; Sauce Écrevisses.
Garniture Fermière: (Fleisch): Blätterig geschnittene Karotten, weisse Rüben, Zwiebeln, Kohl, Sellerie und Kartoffeln.
Garniture Fervaal: (Fleisch): Kartoffeln „Duchesse“ gefüllt mit Schinkenpüree; Artischockenböden gefüllt mit gehackten Kräutern; Jüs.
Garniture Financière: (Fleisch): Hahnenkämme, Hühnernieren, Farceklösse, Oliven, Trüffeln, Gurken und Champignons in Sauce Financière.
Garniture Florentine: (Fisch): Gedünstete Spinatblätter als Unterlage; mit Sauce Mornay glasirt.
Garniture Flamande: (Fleisch): Gedünstete Kohlkugeln, Speck, Karotten, weisse Rüben, Wurstscheiben und Kartoffeln.
Garniture Fleuri: (Fleisch): Kartoffeln „Duchesse“ gefüllt mit Kalbsnieren; Jüs mit Tomatenpüree.
Garniture Florentine: (Fleisch): Griescroquetten vermischt mit Eiern und Parmesankäse; Spinatcroquetten; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.
Garniture Florian: (Fleisch): Gedünsteter Salat, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln; Jüs.
Garniture Forestière: (Fleisch): Speck, Morcheln und gebratene Kartoffelwürfeln; Sauce Duxelle mit dem Fond.

Garniture François Ier: (Fisch): Geschmolzene Tomaten, Schalotten, Champignons und fines herbes; Sauce Velouté.

Garniture Françillon: (Fisch): Kartoffeln „Paille“, Sardellenbutter; Sauce Tomate.

Garniture Frascati: (Fleisch): Spargelspitzen, Gansleberschnitten, Champignonköpfe, Trüffeln und Kartoffeln „Duchesse“; Sauce Madère.

Garniture Gabrielle: (Fleisch): Hühnercroquetten mit Trüffeln; Mark; Sauce Madère.

Garniture Gambetta: (Fisch): Halb Sauce Nantua, halb Sauce Vénitienne; dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln in Form von Augen.

Garniture Gastronome: (Fisch): Champignons, Trüffeln und Blätterteigfleurons; Sauce Madère.

Garniture Gastronome: (Federwild): Morcheln, Trüffeln,glasirte Kastanien, Lammsbries, Hühnernieren und Hahnenkämme; Kalbsjüs.

Garniture Gauloise: (Geflügel): Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Hühnernieren und Schinken in Sauce Tomate.

Garniture Genevoise: (Fisch): Sauce Genevoise mit Wurzelgemüsen und Kräutern.

Garniture Gitana: (Wild): Speck, Zwiebeln, Pfefferschoten und Tomaten.

Garniture Godard: (Fleisch): Lammsbries, Hahnenkämme, Hühnernieren, getrüffelte Farceklösse, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère.

Garniture Gondolière: (Fisch): In Croustade mit Crevettenschwänzen und Sauce Vénitienne.

Garniture Gouffé: (Fleisch): Brotscheiben belegt mit Mark; Sauce Demi-glace.

Garniture Gourmet: (Fleisch): Ochsengaumen, Artischockenböden, Trüffeln und Champignons; Sauce Madère.

Garniture Grand-duc: (Fisch): Belegt mit Trüffeln, garnirt mit Spargelspitzen; glasirt mit Sauce Mornay.

Garniture Grecque: (Geflügel): Rand aus Reis à la Grecque; Sauce Tomate.

Garniture Grimaldi: (Fisch): Makkaroni, Hummerscheiben, Trüffeln und Champignons in Sauce Homard.

Garniture Halévy: (Fisch): Ausgestochene Kartoffelkugeln; Sauce Montreuil mit gehackten Trüffeln und Hummereiern.
Garniture Hauser: (Fleisch): Ausgestochene Kartoffeln, gebackene Zwiebeln; Sauce Colbert.
Garniture Havanaise: (Fisch): Gebacken mit Tomaten, Pfefferschoten, Zwiebeln und Champignons in Sauce fines herbes.
Garniture Havanaise: (Fleisch): Gefüllte, grüne Pfefferschoten; Sauce Havanaise.
Garniture Havraise: (Fisch): Austern und Muscheln in Sauce Marinière; glasirt.
Garniture Héloise: (Fisch): Gehackte Champignons in Sauce Bercy; glasirt.
Garniture Helvetia: (Fleisch): Tomaten gefüllt mit Spinat und mit Zwiebelpüree; Sauce Madère.
Garniture Henry IV: (Fleisch): Ausgestochene, gebratene Kartoffeln und Artischockenböden; Sauce Béarnaise.
Garniture Hongroise: (Fleisch): Gefüllter Kohl, grüne gefüllte Pfefferschoten; Sauce Tomate mit Paprika und saurem Rahm.
Garniture Hussarde: (Fleisch): Gehackte, in Butter sautirte Zwiebeln vermischt mit geriebenem Kren, eingefüllt in halbe Tomaten; Kartoffeln „Duchesse“; Sauce Hussarde.
Garniture Hyéroise: (Fisch): Gedünsteter Lauch in Sauce Normande; bestreut mit Petersilie.
Garniture Impériale: (Fleisch): Hahnenkämme, Hühnernieren, Gansleber, Trüffeln, Champignons und Farceklösse in Sauce Velouté.
Garniture Indienne: (Fisch, Geflügel): Sockel aus Reis à l'Indienne; Sauce Indienne.
Garniture Ismaïla: (Fisch): Auf Reispilaff vermischt mit gehackten Pfefferschoten; garnirt mit grünen Erbsen; Sauce vin blanc mit Pistazienbutter.
Garniture Italienne: (Fleisch): Artischockenböden à l'Italienne und Croquetten aus Makkaroni; Sauce Italienne.
Garniture Ivoire: (Fleisch): Gekochtes, gehacktes Hühnerfleisch, Hahnenkämme und Hühnernieren in Sauce Ivoire.
Garniture Jacques: (Wildgeflügel): Gefüllt mit Entenlebern, Schalotten und Champignons.

Garniture Japonaise: (Fleisch): Croustade gefüllt mit Stachys vermischt mit Sauce Velouté, Kartoffelcroquetten; Jüs.

Garniture Jardinière: (Fleisch): Ausgestochene Gemüse wie Karotten, weisse Rüben, Kartoffeln, grüne Erbsen, Bohnen und Blumenkohl; Jüs.

Garniture Jeanne d'Arc: (Fisch): Panirt, gebacken; Sauce Nantua.

Garniture Joinville: (Fisch): Champignons, Trüffeln und Krebsschwänze in Sauce Joinville; dekorirt mit Crevetten.

Garniture Jouffroy: (Fisch): Garnirt mit Spargelspitzen; Sauce vin blanc mit gehackten Champignons und Trüffeln.

Garniture Judic: (Fleisch): Mit Schinken gefüllter, gedünsteter Salat, Schinkenwürfeln und Trüffelscheiben; Sauce Demi-glace.

Garniture Jules Verne: (Fleisch): Gedünstete weisse Rüben und Kartoffeln; Jüs.

Garniture Jussien: Gedünsteter Kohl und glasirte Zwiebeln; Sauce Demi-glace.

Garniture Khédive: (Fleisch): Geschmolzene Tomaten, Champignons, Spargelspitzen und Gansleberwürfeln; Sauce Madère.

Garniture Kléber: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree; Sauce Périgueux.

Garniture Lafayette: (Fisch): Garnirt mit Crevettenschwänzen; Sauce vin blanc mit Tomatenpüree; bestreut mit Trüffeln.

Garniture Languédocienne: (Fleisch): Auberginen, Tomaten und Pilzlinge sautirt mit Knoblauch; Sauce Provençale.

Garniture La Vallière, auch Lavallière: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzenpüree; Sauce Bordelaise.

Garniture Léopold: (Fisch): Halb Sauce Génoise bestreut mit Trüffeln, halb Sauce Crevettes bestreut mit Hummereiern.

Garniture Lilly: (Fleisch): Croustaden aus Kartoffeln „Anna“ und Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree; Sauce Périgueux.

Garniture Loïe Fuller: (Fisch): Bedeckt mit dreierlei separaten Saucen: Sauce Crevettes, Sauce vin blanc und Sauce Vénitienne; bestreut mit

gehackten Pistazien und Hummereiern, dekorirt mit Trüffelringen und Ringen aus hartem Eigelb.

Garniture Lorette: (Fleisch); Geflügelcroquetten, Trüffelscheiben und Spargelspitzen; Jüs.

Garniture Lorraine: (Fleisch): Gedünsteter Rotkohl, Kartoffelklösse und Sauerkraut; Jüs.

Garniture Louis XV: (Fleisch): Artischockenböden, Trüffeln und Champignons; Sauce Périgueux.

Garniture Louisiane: (Geflügel): Maiscroquetten und Scheiben von Pataten; Jüs.

Garniture Lucullus: (Fleisch): Gansleber, Wildfarcenocken, Hahnenkämme, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln in Sauce Suprême.

Garniture Lyonnaise: (Fleisch): Gefüllte, gedünstete Zwiebeln und Kartoffelpüree; Jüs.

Garniture Macédoine: (Fleisch): Mischung von würfelig geschnittenen Karotten, weissen Rüben, Erbsen, grünen Bohnen und Blumenkohl.

Garniture Mac Mahon: (Fleisch): Kartoffeln „Château“, Wachsbohnen und Trüffeln; Sauce Madère.

Garuiture Madeleine: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Püree aus weissen Bohnen, Artischockenböden gefüllt mit Püree Soubise; Sauce Demi-glace.

Garniture Maillot: (Schinken): Karotten, weisse Rüben, Zwiebeln, Salat, Erbsen und grüne Bohnen; Jüs.

Garniture Maintenon: (Fisch): Austern und Farceklösse in Sauce Normande.

Garniture Maintenon: (Fleisch): Champignons in Sauce Béchamel vermischt mit Sauce Soubise.

Garniture Maire: (Fleisch): Kartoffeln „Maire“; Sauce Madère.

Garniture Maraîchère: (Fleisch): Kartoffeln, Kohl, und Schwarzwurzeln; Jüs.

Garniture Marguéry: (Fisch): Crevetten und Muscheln in Sauce Crevettes; glasirt.

Garniture Maréchale: (Fleisch): Getrüffelte Hühnerfarceklösse und Trüffeln à la Italienne; Sauce Madère.

Garniture Marie-Louise I: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree vermischt mit Püree Soubise; Jüs.

Garniture Marie-Louise II: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit ausgestochenen Karotten, weissen Rüben und Erbsen.

Garniture Marie-Thérèse: (Fleisch): Reistimbalen belegt mit Trüffelscheiben; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Garniture Marigny: (Fleisch): Ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit grünen Bohnen und Kartoffeln „Fondantes“.

Garniture Marinière: (Fisch): Muscheln und Crevetten in Sauce Marinière.

Garniture Marion Delorme: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree, Kartoffeln „Fondantes“; Jüs.

Garniture Marquise: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Trüffeln, Spargelspitzen und Mark; Kartoffeln „Duchesse“ mit Tomatenpüree vermischt.

Garniture Mascagni: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit passirtem Kalbshirn, bedeckt mit Tomatenpüree, bestreut mit zerdrückten Kartoffeln „Paille“; Sauce Madère mit Tomatenpüree.

Garniture Marseillaise: (Fleisch): Kartoffeln „Collerette“, Tomaten gedünstet mit Knoblauch; Sauce Provençale.

Garniture Mascotte: (Fisch): Croustaden mit Klössen, Trüffeln in Sauce vin blanc.

Garniture Mascotte: (Fleisch): Artischockenböden, gebratene Kartoffeln und Trüffeln.

Garniture Masséna: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Ochsenmark, überzogen mit Sauce Béarnaise; Sauce Truffes.

Garniture Mathilde: (Fisch): Geschmolzene Tomaten in Sauce Mexicaine.

Garniture Médicis: (Fleisch): Ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Karotten à la Vichy; Brotscheiben gefüllt mit grünen Erbsen und Kartoffelcroquetten gefüllt mit Sauerampferpüree; Jüs.

Garniture Meissonier: (Fisch): Gemüse in Sauce vin blanc; bestreut mit gehackten Kräutern.

Garniture Melba: (Fisch): Panirt, gebraten; Sauce Crevettes.

Garniture Melba: (Fleisch): Gefüllte Tomaten, Champignons, Trüffeln und gedünsteter Salat; Jüs mit Portwein.

Garniture Mentonnaise: (Fleisch): Kardonen gefüllt mit Farce; Kartoffeln und Artischockenböden; Jüs.

Garniture Messaline: (Fisch): Auf Tomatenpüree; Sauce Mexicaine.

Garniture Metternich: (Fleisch): Gekochte Kastanien und Rotkohl.

Garniture Mexicaine: (Fleisch): Tomaten, gefüllte Zwiebeln und rote Pfefferschoten.

Garniture Mignon: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen; Trüffelscheiben und Hühnerfarceklösse; Jüs.

Garniture Milanaise: (Fleisch): Makkaroni vermischt mit nudelig geschnittener Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Tomate.

Garniture Mirabeau: (Fisch): Dekorirt mit Sardellenstreifen, Estragon und Trüffelschnitten; Sauce vin blanc und Sauce Génoise separat.

Garniture Mirabeau: (Fleisch): Oliven, Kerbelkraut, Estragon in Sauce Anchois; dekorirt mit Sardellenfilets.

Garniture Miramare: (Fisch): Auf Reispilaff vermischt mit Auberginen; Maître-d'hôtel-Butter.

Garniture Mireille: (Fleisch): Reistarteletten vermischt mit Safran, und Kartoffelcroquetten gefüllt mit gedünsteten Tomaten; Sauce Tomate.

Garniture Mirette: (Fleisch): Kartoffeln „Mirette"; Fond.

Garniture Moderne: (Fleisch): In Form eingesetzter Kohl, gefüllter, gedünsteter Salat, Trüffeln und Farceklösse vermischt mit Zunge; Jüs.

Garniture Moissonneuse: (Fleisch): Grüne Erbsen, gedünstete Kartoffelscheiben und Speck; Kalbsjüs mit Wachholderessenz und gekneteter Butter.

Garniture Monaco: (Fleisch): Schinkenscheiben, Kalbshirn, Trüffeln und Champignons; Sauce Madère mit Tomatenpüree garnirt mit geschnittenen Trüffeln und Champignons.

Garniture Monégasque: (Fisch): Sauce Crevettes mit Crevetten und grünen Pfefferschoten; dekorirt mit aus Trüffelscheiben ausgestochenen Spielkarten-Assen.

Garniture Monégasque: (Fleisch): Artischockenbödenwürfeln, Tomaten, Oliven; Jüs mit Estragon.

Garniture Montagné: (Fleisch): Gefüllte Tomaten und Artischockenböden gefüllt mit Champignons; Jüs.

Garniture Montebello: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit geschnittener Zunge und Trüffeln; Sauce Béarnaise mit Tomatenpüree.

Garniture Montglas: (Fleisch): Gansleberwürfeln gebraten in Sauce Madère mit Zunge und Trüffelscheiben; Farceklösse.

Garniture Montmorency: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit geschnittenen Gemüsen; Spargelspitzen und Karotten; Sauce Madère.

Garniture Montpensier: (Fleisch): Tomaten, Spargelspitzen und Artischockenböden; Sauce Demi-glace.

Garniture Montreuil: (Fisch): Übergossen mit Sauce vin blanc; garnirt mit Kartoffeln bedeckt mit Sauce Écrevisses.

Garniture Montrouge: (Fisch): Auf Champignonpüree; Sauce Crème mit Champignonpüree.

Garniture Murat: (Fisch): Artischockenböden und Kartoffeln in Würfeln, Tomatenscheiben; Maître-Butter.

Garniture Nantua: (Fisch): Krebsschwänze und Trüffelscheiben in Sauce Nantua.

Garniture Napolitaine: (Fleisch): Spaghetti-Nudeln vermischt mit Sauce Tomate und Parmesan.

Garniture Nemours: (Fleisch): Kartoffeln-„Duchesse“ und grillirte Champignons; Jüs.

Garniture Nesselrode: (Fleisch): Kastanien, Champignons und Trüffeln; Sauce Madère.

Garniture Niçoise: (Fleisch): Tomaten gedünstet mit Estragon und Knoblauch; grüne Bohnen und Kartoffeln „Château“.

Garniture Nicolas II: (Fleisch): Gansleber und Trüffeln; Sauce Madère.

Garniture Ninon: (Fleisch): Gedünsteter Salat, gedünstete Orangenvierteln.

Garniture Nivernaise: (Fleisch): Olivenförmig geschnittene Karotten und weisse Rüben.

Garniture Normande: (Fisch): Austern, Muscheln, Farceklösse, Champignons und Krebsschwänze in Sauce Normande; die Platte belegt mit kleinen, gebackenen Fischstreifen und Brotcroûtons.

Garniture Odalisque: (Fleisch): Lammsbries, Auberginen und grüne Erbsen; Sauce Italienne.

Garniture Opéra: (Fisch): Spargelspitzen und Trüffeln; Sauce vin blanc.

Garniture Opéra: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Hühnerlebern in Sauce Madère; Kartoffelcroquetten gefüllt mit Spargelspitzen.

Garnituren Orientale: (Fleisch): Reistimbale à la Grecque gefüllt mit in Oel sautirten Tomaten; Croquetten von Pataten; Sauce Tomate.

Garniture Orléanaise: (Fleisch): Gedünsteter Chicorée; Kartoffeln „Maître d'hôtel; Jüs.

Garniture Ostendaise: (Fisch): Austern- und Crevettenschwänze in Sauce fines herbes.

Garniture Otéro: (Fisch): In gebackenen Kartoffeln mit Crevettenragout in Sauce Mornay; glasirt.

Garniture Palermitaine: (Fleisch): Gefüllte Auberginen und zerdrückte Kartoffeln; Sauce Tomate.

Garniture Parisienne: (Fleisch): Ausgestochene, gebratene Kartoffelkugeln, Artischockenböden gefüllt mit Zunge, Champignons und Trüffeln in Sauce Velouté; Sauce Champignons mit Madeira.

Garniture Parme: (Fleisch): Bestrichen mit Sauce Béchamel, gratinirt.

Garniture Parmentier: (Fleisch): Grosse Kartoffelwürfeln bestreut mit Petersilie; Jüs.

Garniture Paysanne: (Fleisch): Blätterteig geschnittener Kohl, Karotten, weisse Rüben, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln und Speck.

Garniture Persane: (Fleisch): Pfefferschoten gefüllt mit Reis, Tomaten, gebratene Bananen; Sauce Madère.

Garniture Piémontaise: (Fleisch): Risotto vermischt mit weissen Trüffeln und Champignons; Sauce Tomate.

Garniture Polignac: (Fisch): Gratinirt mit streifigen Champignons und Trüffeln in Sauce vin blanc.

Garniture Pompadour: (Fleisch): Tomaten, ausgestochene Kartoffeln; Sauce Choron.

Garniture Portugaise: (Fleisch): Tomaten gefüllt mit Duxelle; Kartoffeln „Pont-Neuf"; Sauce Tomate.

Garniture Princesse: (Fleisch): Spargelspitzen und Trüffeln; Sauce Velouté mit Champignonessenz.

Garniture Printanière: (Fleisch): Karotten, weisse Rüben, Spargelspitzen und Erbsen vermischt.

Garniture Providence: (Fleisch): Gansleber, Farceklösse, Oliven, Champignons und Trüffeln.

Garniture Quirinal: (Fisch): Champignons und Krebsschwänze; Sauce Bordelaise.

Garniture Quirinal: (Fleisch): Kartoffeln „Paille“, gefüllte Champignons; Sauce Madère.

Garniture Rabelais: (Fisch): Sauce vin blanc mit Sardellenessenz; bestreut mtt Hummereiern, dekorirt mit Sardellenstreifen.

Garniture Rachel: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Mark, bestreut mit Petersilie; Sauce Bordelaise.

Garniture Radziwill: (Fisch): Quappenlebern, Champignons, Trüffeln, Karpfenmilchner und Krebsfarceklösse in Sauce Genevoise.

Garniture Réforme: (Fleisch): Geschnittenes Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln; Jüs.

Garniture Régence: (Fisch): Farceklösse mit Hummerbutter, Austern, Champignons, Trüffeln und Karpfenmilchner in Normande mit Trüffelessenz.

Garniture Régence: (Fleisch): Farceklösse, Hahnenkämme, Hühnernieren, Ganslebersschnitten, Champignons gefüllt mit Trüffelpüree, Kartoffelcroquetten gefüllt mit Zunge und Schinken in Sauce Madère.

Garniture Régina: (Fleisch): Tomaten gefüllt mit Risotto; Sauce Madère mit gehackten Pickles, Champignons und Pfefferschoten.

Garniture Reine: (Fisch): Champignons, Klösse und Trüffeln; Sauce vin blanc mit Sardellenbutter.

Garniture Réjane: (Fisch): Sauce vin blanc mit Kressebutter; Kartoffeln „Duchesse“ in Rosenform.

Garniture Renaissance: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Gemüsen; Blumenkohl übergossen mit Sauce Hollandaise.

Garniture Reynière: (Geflügel): Kastanien, gebratene Würstchen; Sauce Madère mit gehackter Leber.

Garniture Riche: (Fisch): Trüffelwürfeln; Sauce Riche.

Garniture Riche: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Erbsen, übergossen mit Sauce Choron, belegt mit Trüffelscheibe.

Garniture Richelieu: (Fleisch): Gedünsteter Salat, Kartoffeln „Château", gefüllte Champignons und Artischockenböden gefüllt mit Hühnerpüree.

Garniture Robinson: (Fleisch): Hühnerlebern gebraten in Madère.

Garniture Rohan: (Geflügel): Artischockenböden gefüllt mit Gansleberschnitte und Trüffelscheibe; Tarteletten gefüllt mit Hahnenkämmen und Hühnernieren; Sauce Allemande mit Champignons.

Garniture Romaine: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit kleinen Teignocken vermischt mit Sauce Béchamel und Parmesan, gratinirt; Timbalen aus Spinat vermischt mit Sardellenessenz, gebackene Teigrollen gefüllt mit Spinat; Sauce Romaine.

Garniture Romanoff: (Fleisch): Gedünstete Gurkenwürfeln und Kartoffelcroustaden gefüllt mit Champignons und Sellerie; Sauce Demi-glace.

Garniture Rose Caron: (Fisch): Halb Sauce vin blanc, halb Sauce vin blanc mit Pistazienbutter.

Garniture Roumanille: (Fleisch): Geschmolzene Tomaten gratinirt mit Sauce Mornay, gefüllte Oliven, gebackene Auberginen und Sardellenstreifen; Sauce Madère.

Garniture Royale: (Fleisch): Wie à la Financière.

Garniture Russe: (Fisch, kaltes Fleisch): Geschnittene Gemüse vermischt mit Fenchel, Schinken, Pilzlingen, Zunge, Trüffeln und Kartoffeln; vermischt mit Mayonnaise.

Garniture Sarde: (Fleisch): Reiscroquetten vermischt mit Safran; gefüllte Tomaten und Gurken; Sauce Madère.

Garniture Savoisienne: (Fleisch): Ausgestochene, gebratene Kartoffeln, gedünstete Gurkenwürfeln und Artischockenböden; Sauce Demi-glace.

Garniture Scribe: (Fleisch): Reitsarteletten gefüllt mit Gansleberpüree; Sauce Madère.
Garniture Sicilienne: (Fleisch): Lasagni-Nudeln vermischt mit Gansleberpüree und Parmesan.
Garniture Soubeyran: (Fleisch): Zwiebelpüree vermischt mit Trüffeln.
Garniture Staël: (Fleisch): Hühnercroquetten gefüllt mit Hühnerpüree, grüne Erbsen; Sauce Madère.
Garniture St. Florentin: (Fleisch): Kartoffeln „Duchesse“ vermischt mit Zunge, panirt in sehr dünnen Nudeln; Champignons und Sauce Bordelaise.
Garniture St. Germain: (Fisch): Panirt, gebraten; Sauce Béarnaise, ausgestochene Kartoffelkugeln.
Garniture St. Germain: (Fleisch): Timbalen aus Erbsenpüree gefüllt mit Kartoffeln „Fondantes“ und Karotten; Sauce Béarnaise.
Garniture St. Honorat: (Fisch): Panirt, gebraten; geschmolzene Tomaten in Sauce Béarnaise mit Pfefferminz.
Garniture St. Mandé: (Fleisch): Ausgehöhlte Kartoffeln gefüllt mit Spargelspitzen und Erbsen.
Garniture St. Malo: (Fisch): Muscheln und Crevetten in Sauce Normande mit Sardellenbutter.
Garniture St. Marc: (Wild): Croquetten aus Kastanienpüree; Sauce Demi-glace mit Wachholderbeeren.
Garniture St. Nazaire: (Fisch): Austern und Hummer in Sauce vin blanc; garnirt mit Fleurons.
Garniture Strasbourgeoise: (Fleisch): Sauerkraut, Gansleber und geräucherter Speck.
Garniture Sultane: (Fisch): Croustaden mit Pfefferschoten in Sauce vin blanc mit Pistazienbutter; dekorirt mit Farce in Halbmondform.
Garniture Suzanne: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Estragonpüree; gedünsteter Salat; Jüs mit Estragon.
Garniture Suzette: (Fleisch): Tarteletten gefüllt mit Karotten und Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree.
Garniture Talleyrand: (Fleisch): Makkaroni vermischt mit Gansleber, Trüffeln und Parmesan; Sauce Périgueux.

Garniture Tivoli: (Fleisch): Lammsbries, Hahnenkämme, Hühnernieren, Spargelspitzen und Champignons; Sauce Ivoire.

Garniture Tosca: (Fisch): Gefüllt mit Crevetten; Sauce Crevettes; Trüffelscheiben.

Garniture Toulosaine I: (Fisch): Oliven, Champignons, Trüffeln und Farceklösse in Sauce vin blanc.

Garniture Toulousaine II: (Fisch): Glasirte Zwiebeln, Champignons und Farceklösse in Sauce Matelote.

Garniture Toulousaine: (Fleisch): Hühnefarceklösse, Lammsbries, Gansleber, Hahnenkämme, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln; Sauce Périgueux.

Garniture Toulouse: (Fleisch): Hahnenkämme, Hühnernieren, Lammsbries und Champignons in Sauce Allemande.

Garniture Tourangelle: (Fleisch): Grüne Erbsen und Wachsbohnen vermischt mit Sauce Béchamel.

Garniture Traviata: (Fisch): Krebsschwänze und Muscheln; zwei Saucen: halb Nantua und halb vin blanc.

Garniture Trianon: (Fleisch): Kartoffelpüree, Karottenpüree und grünes Erbsenpüree.

Garniture Trouvillaise: (Fisch): Crevettenschwänze, Muscheln und Champignons in Sauce Crevettes.

Garniture Turbigo: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit gehackten Champignons und Hühnerlebern; Sauce Madère mit Tomaten.

Garniture Tyrolienne: (Fleisch): Gebackene Zwiebelringe und Tomaten; Sauce Tyrolienne.

Garniture Tzarine: (Fisch): Braune, russische Gurken und Champignons; der Fisch mit Sauce Mornay übergossen und glasirt; garnirt mit Kartoffeln „Paille“.

Garniture Urbain Dubois: (Fisch): Bedeckt mit Soufflé-Masse, gebräunt; garnirt mit Trüffeln und Farceklössen in Sauce Normande.

Garniture Vanderbilt: (Fisch): Trüffeln, Champignons, Austern und Crevettenschwänze in Sauce Newbourg.

Garniture Vert-Pré I: (Fleisch): Brunnkresse und Kartoffeln „Paille“; Sauce Maître d'hôtel.

Garniture Vert-Pré II: (Fleisch): Grüne Bohnen, Spargelspitzen und Kresse; Jüs.
Garniture Victoria: (Fisch): Langustenstücke und Trüffeln in Sauce Victoria.
Garniture Victor Hugo: (Fleisch): Meerrettig vermischt mit Sauce Béarnaise und Trüffelwürfeln; Sauce Tomate.
Garniture Viroflay: (Fleisch): Artischockenböden gefüllt mit Spinat; Kartoffeln „Château".
Garniture Walewska: (Fisch): Langusten- und Trüffelscheiben in Sauce Mornay vermischt mit Hummerbutter; glasirt.
Garniture Walkyrie: (Wild): Kartoffelcroquetten und gefüllte Champignons; Sauce Crème mit Wachholderbeerenesseuz.
Garniture Washington: (Geflügel): Mais à la Grecque.
Garniture Windsor: (Fleisch): Gebratene Kartoffeln; Erbsen nnd weisse Rüben.
Garniture Yvette: (Fisch): Crevettenschwänze, Trüffeln; Sauce Crevettes; glasirt.
Garniture Zingara: (Fleisch): Nudelig geschnittener Schinken, Zunge, Champignons und Trüffeln in Sauce Demi-glace mit Estragon.

Abatis de Volaille: Geflügelklein: Flügeln, Magen, Leber und Hals.

Abatis de Dinde à la Bonne Femme: Truthahnjunges gedünstet mit Speck.

Abatis de Volaille à la Bourgignonne: Geflügelklein angeröstet mit Speck und Zwiebelwürfeln, mit Mehl bestaubt, mit Rotwein und Wasser aufgegossen, mit garnirtem Petersilbüschel und Knoblauch gewürzt und gedünstet; servirt mit Speckwürfeln und Zwiebeln, bedeckt mit der passirten Sauce.

Abatis de Volaille à la Chipolata: Geflügelklein mit Speck und Zwiebeln angeröstet, mit Mehl bestaubt, mit garnirtem Petersilbüschel und Knoblauch gewürzt und mit Weisswein gedünstet, vermischt mit Speck, Würstchen, Zwiebeln und gekochten Kastanien.

Abatis d'Oie à la Marseillaise: Gansjunges in Oel und Speck angebraten, gedünstet mit Suppe, Weisswein, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch; vermischt mit Tomatenpüree, Oliven und geschnittener Gansleber.

Abatis de Dinde à la Paysanne: Truthahnjunges gedünstet mit Zwiebeln, weissen Rüben, Karotten und Kartoffeln.

Abatis de Dinde aux Racines: Truthahnjunges garnirt mit Karotten, Schwarzwurzeln, Sellerie, weissen Rüben und Kartoffeln.

Agnellotti: Viereckige Raviolen gefüllt mit gehacktem Permesan mit vermischtem, gedünstetem Rindfleisch; poschirt, vermischt mit Jüs, Butter und Parmesankäse. (Italienisch).

Aiguillettes: Streifen von gebratenem Fleisch.

Aiguillettes de Rouennais „Bigarrade": Streifen von blutig gebratener Entenbrust übergossen mit Sauce Bigarrade.

Aiguillettes de Rouennais à l'Orange: Streifen von blutig gebratener Entenbrust übergossen mit Sauce Bigarrade, dekorirt mit geschnittenen Orangen.

Ailerons: Flügelspitzen entbeint, gefüllt mit Wurstfarce und gedünstet.

Ailerons à la Charcutière: Gefüllt mit Bratwurstfarce; mit der Farce bedeckt, in Schweinsnetz eingehüllt, panirt und am Rost gebraten.

Ailerons à la Chipolata: Ausgelöste, mit Wurstfarce gefüllte, gedünstete Hühnerflügelspitzen garnirt mit glasirten Zwiebeln, Speckwürfeln, Würstchen und gekochten Kastanien.

Ailerons à la d'Estrées: Kupferformen ähnlich den Hühnerflügelspitzen ausgelegt mit Hühnerhaut, gefüllt mit Hühnerpüree à la Crème, poschirt; Sauce Crème.

Albran: Junge Wildente; für Zubereitung siehe Caneton Sauvage.

Allumettes: Ausgerollter Blätterteig lang und schmal (zündholzartig) ausgestochen, mit Farce bestrichen, belegt und in der Röhre gebacken.

Allumettes „Caprice": Bestrichen mit Hühnerfarce, belegt mit gehackter Zunge und Trüffeln.

Allumettes au Fromage: Bestrichen mit geschmolzenem Käse vermischt mit Cayennepfeffer und Salz

Allumettes „Saint Hubert": Bestrichen mit Wildpüree, belegt mit gerösteten, gehackten Champignons.

Almondigillas: Gehacktes Rindfleisch und Speck vermischt mit Knoblauch, Salz und Pfeffer; zu Beefsteaks geformt, panirt, in Schweinsschmalz gebraten; Sauce Tomate. (Spanisch).

Alouette: Bezeichnung nur für die lebende Wachtel; Rezepte siehe bei Mauviette (tote Wachtel).

Aloyau: Das Roastbeef mit dem daranbleibenden Filet.

Aloyau à l'Alsacienne: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Kohl und Butterkartoffeln.

Aloyau à l'Anglaise: Gebraten; garnirt mit Yorkshire-Pudding und Meerrettig-Sauce. (Siehe Saucen: Horse-radish Sauce).

Aloyau à l'Anversoise: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Endivien und Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen.

Aloyau „Béatrix": Gebraten; garnirt mit Kartoffeln, Karotten, Morcheln und Artischockenvierteln.

Aloyau à la Bouquetière: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit grünen Bohnen, Spargelspitzen, weissen Rüben, Blumenkohl und ausgestochenen Kartoffeln.

Aloyau à la Bourgeoise: Gedünstet; garnirt mit Karotten, Zwiebeln und würfelig geschnittenem Fleischspeck.

Aloyau à la Bretonne: In Apfelwein gedämpft; garnirt mit weissen Bohnen à la Bretonne.

Aloyau „Brillat Savarin“: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Artischockenvierteln und Tarteletten aus Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit geschmolzenen Tomaten.

Aloyau „Favorite“: Gebraten; garnirt mit gefülltem Salat, kleinen Artischocken, Kartoffeln „Anna“ und grossen gedünsteten Champignons gefüllt mit geschnittenen, vermischten Gemüsen.

Aloyau à la Française: Gedämpft; garnirt mit Spinat und Kartoffeln „Anna“.

Aloyau à la Hongroise: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Fondantes“ und Blumenkohl übergossen mit Sauce Mornay und Paprika; gratinirt.

Aloyau à l'Infante: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Salat und Artischockenböden gefüllt mit gebratenen Kartoffelkugeln.

Aloyau à la Languedocienne: Gebraten; garnirt mit gebackenen Auberginenwürfeln, sautirten Pilzlingen und Kartoffeln „Château“.

Aloyau „Lorraine“: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Fondantes“ und Rotkohl gedünstet in Rotwein mit Wachholderbeeren; heisse Sauce Raifort extra.

Aloyau à la Lyonnaise: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Fondantes“ und gefüllten, gedünsteten Zwiebeln.

Aloyau à la Mentonnaise: Gebraten; garnirt mit kleinen Artischocken, Kartoffeln und kleinen Kürbissen gefüllt mit dem Kürbisfleisch vermischt mit Reis, gehacktem Schinken und Kräutern.

Aloyau à la Milanaise: Gedünstet; garnirt mit gebackenen Griesnocken und gebackenen Makkaronitarteletten gefüllt mit Schinken, Zungen, Trüffeln und Champignons in Sauce Tomate.

Aloyau à la Moderne: Gebraten; garnirt mit Tomaten, gedünstetem Salat und Kartoffelcroquetten.

Aloyau à la Niçoise: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Artischocken, Kartoffeln „Noisettes“, Tomaten und Oliven.

Aloyau à la Nivernaise: Gedämpft; garnirt mit Karotten und weissen Rüben in Olivenform.

Aloyau à l'Orientale: Gebraten; garnirt mit gefüllten Tomaten, Piment, Gombos (Eibisch) und Reistimbalen gefüllt mit Pilaff.

Aloyau à la Portugaise: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Château“ und gefüllten Tomaten.

Aloyau aux Primeurs: Gebraten; garnirt mit frischen Gemüsen wie: Erbsen, grüne Bohnen, Karotten, weisse Rübchen, Spargelspitzen, Blumenkohl; jedes Gemüse separat.

Aloyau „Quimperlé“: Gedünstet mit Apfelwein; garnirt mit Haricots à la Bretonne.

Aloyau à la Renaissance: Gebraten; garnirt mit ausgehöhlten Artischockenböden gefüllt mit kleinwürfelig geschnittenen Gemüsen.

Aloyau à la Richelieu: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Château“, gefüllten Champignons, gefüllten Tomaten und gefülltem Salat.

Aloyau à la Romaine: Gebraten; garnirt mit geformten Kartoffeln „Anna“ und Spinatkuchen (Pain) vermischt mit Sardellen.

Aloyau „Romanoff“: Gebraten; garnirt mit Pasteten ans Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit geschnittenen, gedünsteten Selleriewurzeln, gefüllten, gratinirten Gurken und geschnittenen Champignons in Sauce Raifort.

Aloyau à la Sarde: Gebraten; garnirt mit grünen Bohnen, Champignons und Reiscroquetten vermischt mit Käse.

Aloyau „St. Florentin“: Gebraten; Sauce Robert vermischt mit Zungenstreifen extra servirt.

American Hash: Gebratenes, kaltes, geschnittenes Roastbeef gedünstet in Butter, Bouillon, Zwiebeln, Kartoffeln und Cayennepfeffer. (Amerikanisch).

Amourettes: Rückenmark von Rind oder Kalb; in Court-Bouillon gekocht.

Amourettes à la Française: Würfelig geschnitten, vermischt mit Trüffeln, Champignons und

dicker Sauce Allemande; zu flach gedrückten Croquetten geformt, in Backteig getaucht und gebacken; Sauce fines herbes extra.

Amourettes Frites: In Streifen geschnitten, in Sauce Villeroi getaucht, in Semmelbröseln panirt und gebacken; Tomatensauce.

Amourettes à la Génoise: Würfelig geschnitten, vermischt mit Schinken, passirtem Reis und Eigelb; löffelweise in Oel gebacken. Tomatensauce.

Amourettes à la Russe: Gehackt, vermischt mit Steinpilzen und dicker Sauce Espagnole; zu flachen Croquetten geformt, in Schweinsnetz eingeschlagen und in Bierteig (Mehl, Bier, geschmolzene Butter, Eierschnee) gebacken. Sauce Duxelles.

Andouilles: Würstchen aus Schweinefleisch und Gekröse in Schweinsdarm; vorgekocht und dann am Rost gebraten.

Andouillettes: Schweinsfarcewürste; in die Haut Einschnitte gemacht und die Würstchen grillirt.

Andouillettes à la Bourgignonne: Scheiben in Schweinefett sautirt; vermischt mit Schneckenbutter gebraten.

Andouillettes à la Lyonnaise: Scheiben sautirt, vermischt mit gehackter Petersilie, Zitronensaft und Zwiebelringen.

Angels on Horseback: Austern eingewickelt in Speck, am Rost gebraten; auf gerösteten Brotscheiben servirt. (Englisch).

Animelles: Die Drüsen von Hammel oder Lamm; abgebrüht, ausgewässert; auch mit Sauce Vinaigrette, in weisser Sauce oder gebacken.

Animelles à la Bordelaise: In Scheiben geschnitten, sautirt, vermischt mit einer Sauce Bordelaise mit Mark und Steinpilzen.

Animelles Frites: In Scheiben geschnitten, marinirt in Oel, Zitronensaft, Zwiebeln und aromatischen Kräutern; in Backteig getaucht und gebacken; belegt mit Maître d'hôtel-Butter.

Animelles de Mouton à la Vaudoise: Hammelhoden in Scheiben geschnitten, sautirt, vermischt mit Semmelbröseln und gehackten Kräutern, gewürzt mit Cayennepfeffer und Zitronensaft.

Aspic de Volaille à l'Italienne: Eine Form mit Aspik (Gallerte, Sulz) chemisirt, dekorirt mit Trüffelscheiben, gefüllt mit streifig geschnittenem Hühnerfleisch, Trüffeln und Zunge; aus der Form gestürzt, bekränzt mit italienischem Salat; Sauce Rémoulade extra servirt.

Attereaux: Kleine, gleichmässig geschnittene Stücke von diversem Fleisch in Sauce Villeroy getaucht, auf Holzspiessen aufgereiht, panirt und gebacken; vor dem Service wird der Holzspiess durch einen Silberspiess ersetzt; Rezepte siehe bei Brochettes.

Backhendl: In Stücke geteilt, panirt in Ei und Semmelbröseln, gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie. (Oesterreichisch).

Baked Beans: In tiefer Porzellanschüssel abwechselnde Schichten von Bohnen à la Bretonne und englischem Fleischspeck; mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt. (Amerikanisch).

Boston Baked Beans: In Pastetenschüssel abwechselnde Lagen von gekochten, weissen Bohnen und gepöckeltem Schweinefleisch mit kochendem Wasser übergossen und 12 Stunden kochen lassen; Service: das Schweinefleisch umringt von den Bohnen. (Amerikanisch).

Ballotines: Entbeinte, mit Wurstfarce gefüllte Geflügelschenkeln; gedünstet.

Ballotines de Poularde „Florentine": Mit feiner Wurstfarce gefüllt, gedünstet, erkaltet; in dicke Sauce Suprême eingetaucht, in Eigelb, Semmeln und geriebenem Parmesankäse gerollt, gebacken; Tomatensauce.

Ballotines de Dinde „Garibaldi": Gefüllt mit Hühner- und Kalbfleischfarce, gehackter Zunge und Schinken; gedünstet; garnirt mit in kleinen Formen gratinirten Makkaroni und Reis; Tomatensauce.

Ballotines de Poularde „Princesse": (Kalt): Gefüllt mit feiner Wurstfarce, gedünstet, erkaltet; überzogen mit Sauce Chaud-froid, dekorirt mit ausgestochenen Trüffelscheiben in Form einer Krone, umringt mit Aspik und garnirt mit Spargelspitzensalat.

Baron: Der Rücken und die Schenkeln in einem Stück gebraten; vom Hammel oder Lamm, seltener vom Rind.

Baron d'Agneau à la d'Artois: Gebraten; garnirt mit gebackenen, ausgehöhlten Kartoffelcroquetten gefüllt mit grünen Erbsen; Sauce Madère.

Baron d'Agneau „Renaissance“: Gebraten; garnirt mit ausgestochenen Karotten und weissen Rüben, geschnittenen grünen Bohnen, Spargelspitzen, Karotten und Blumenkohl; übergossen mit Sauce Hollandaise und ausgestochenen Kartoffeln; jedes Gemüse extra arrangirt.

Baron d'Agneau à la Sarde: Gebraten; ringsumher garnirt mit gefüllten Tomaten, gefüllten Gurken und Reiscroquetten gewürzt mit Safran.

Baron d'Agneau „St. Germain“: Gebraten; garnirt mit grünen Erbsen, grünen Bohnen und Kartoffeln „Noisettes“.

Barquettes: Kleine Schiffchenformen ausgelegt mit Teig, Griesmasse oder Reismasse; gefüllt mit Salpicon oder Püree; gebacken.

Barquettes „Chevreuse“: Ausgelegt mit Griesmasse, gefüllt mit Wildpüree; mit Griesdeckel verschlossen.

Barquettes „Choisy“: Ausgelegt mit Teig, gefüllt mit Salpicon von Seezungen, Trüffeln und Champignons vermischt mit Sauce Moutarde; mit Teigdeckel verschlossen; dekorirt mit Fischstreifchen und Trüffelscheiben.

Barquettes à la Créole: Die gebackenen Teigformen gefüllt mit gekochtem Reis vermischt mit Tomaten, Piment und Gombos (Eibisch); gebräunt.

Barquettes „Diane“: Ausgelegt mit Teig, gefüllt mit Wildpüree, Speck und Champignons vermischt mit Sauce Chasseur.

Barquettes d'Écrevisses à la Diable: Die gebackene Form gefüllt mit Krebsragout in Sauce Bordelaise; mit dem Glüheisen gebräunt; dekorirt mit ausgestochenem Kalbskopf.

Barquettes d'Huîtres à la Normande: Die gebackenen Teigformen gefüllt mit Austern in Sauce Normande; mit dem Glüheisen gebräunt.

Barquettes „Joinville“: Ausgelegt mit Teig, gefüllt mit Crevettenragout; dekorirt mit Crevettenschwänzen.

Barquettes aux Laitances: Ausgelegt mit Teig, gefüllt mit Fischmilchner und Fischfarce vermischt mit Sauce Moutarde.

Barquettes à la Moscovite: Die gebackenen Teigformen gefüllt mit Ragout von Stör-Rückenmark (vésiga), Lauch, Sellerie und Karotten vermischt mit Sauce Velouté de Poisson; gebräunt.

Barquettes „Nantua“: Ausgelegt mit Teig, gefüllt mit geschnittenen Krebsschwänzen vermischt mit Sauce Nantua und Trüffeln; dekorirt mit Krebsschwänzen.

Barquettes „Régina“: Gefüllt mit Champignonpüree, bedeckt mit Auflaufmasse von Chesterkäse; mit dem Glüheisen gebräunt.

Bartavelle, Rotfüssiges Rebhuhn: Dieselben Zubereitungsarten wie für Perdreau (Rebhuhn).

Bayrische Kalbsvögel: Kalbfleischschnitten gespickt mit Speck, marinirt in Essig und Gewürzen, in Butter gedünstet. (Deutsch).

Bécasse: Waldschnepfe; Bécassine: Sumpfschnepfe.

Schnepfencroûtons, Schnepfendreck: Die gebratenen, feingehackten Eingeweide, Leber, Magen und Herz; auf geröstete Weissbrotschnitten gestrichen.

Bécasse à la Bourgignonne: Gefüllt mit Farce, mit Morcheln gebraten; Rotweinsauce mit dem Fond.

Bécasse „Carême“: In Oel blutig gebraten, die Brust in Filets geteilt, geschwungen in Zitronensaft und Senf; die gehackten Gerippe und Eingeweide mit Cognac begossen, gekocht, passirt und über die Filets gegossen.

Bécasse à la Cécilia: (Kalt): Von gebratener, erkalteter Schnepfe die Flügeln ausgelöst, dressirt auf Gansleberschnitten bestrichen mit einer Lage Schnepfenpüree vermischt mit Gansleberpüree; dekorirt mit Trüffelscheiben und Aspik.

Bécasse à l'Écaillère: Gefüllt mit den gehackten Eingeweiden vermischt mit gehackten Hühnerlebern, Champignons, Austern, Speck und Champignons, gewürzt mit Paprika, Salz und Pfeffer;

gebraten; übergossen mit dem Fond mit sauerem Rahm und Sardellenpasta.

Bécasse au Fumet: In Speckscheibe eingewickelt, blutig gebraten, geschnitten; dressirt auf ausgehöhlte, gebackene Weissbrotscheiben gefüllt mit gebratenem Speck; übergossen mit einer Sauce aus den gehackten, gekochten Gerippen mit Rotwein und Cognac.

Bécasse „Luculle“: Blutig gebraten; in Butter, Eigelb, Rahm und Semmelbröseln panirt, gebacken.

Bécasse à la Mazarin: Gebraten, die Brust ausgelöst; dressirt auf gerösteten Brotschnitten belegt mit einer Farce aus den Schenkeln und Eingeweiden.

Bécasse à la Monégasque: Gebratene Brststücke dressirt auf Schnepfenfarce; umlegt mit gerösteten Brotstücken bestrichen mit gehacktem Schnepfenfleisch vermischt mit Trüffeln; Fond mit Trüffelessenz.

Bécasse à la Polonaise: Gebraten; übergossen mit in Butter gebräunten Semmelbröseln.

Bécasse „Pückler-Muskau“: Gebraten, die Brust ausgelöst und dressirt auf Schnepfenpüree vermischt mit Trüffeln; Sauce aus dem Fond mit Trüffelessenz.

Bécasse à l'Orange: Gebraten, übergossen mit Sauce Orange.

Bécasse à la Riche: Die angebratene Schnepfe geschnitten, mit einer Sauce, bereitet aus den gehackten, passirten Gerippen, Fond, Eingeweiden, Gansleberpüree, Zitronensaft und Cayenne, übergossen; dressirt auf gerösteten Weissbrotscheiben bestrichen mit Wildfarce.

Bécasse à la Souwaroff: Gefüllt mit Gansleber- und Trüffelwürfeln, mit Speckscheibe umwickelt und in Fond mit Wildsaft und Madeira gebraten; in Kasserolle servirt.

Bécasse „Souwaroff“: (Kalt): Gefüllt mit Gansleber, gedünstet; erkaltet; überzogen mit Aspik.

Bec-Figue: Feigendrossel.

Bec-figue à la Bonne Femme: In Butter und Speckschnitten halb fertig gebraten, in Kasserolle mit gefetteten Brotwürfeln und dem mit Cognac flambirten Fond fertig gebraten.

Bec-figue à la Liégeoise: In Kasserolle mit Butter gebraten, vermischt mit gerösteten Brotwürfeln und gehackten Wachholderbeeren.

Bec-figue „Pommes d'Or": (Kalt): Gebratene, erkaltete Filets dressirt in eine ausgehöhlte Orangenschale; bedeckt mit Portweingelee; dekorirt mit Orangen-Eis.

Beefsteak, Biftek, extra gebratenes Rindsfilet.

Beefsteak à l'Américaine: Roh gehackt, geformt, in der Mitte ausgehöhlt, gefüllt mit rohem Eigelb; gehackte Zwiebeln ringsherum.

Beefsteak à la Bardoux: In geschmolzene Butter getaucht, in Semmelbröseln, gehacktem Mark und Petersilie panirt, gebacken; Sauce fines herbes.

Beefsteak à la Brisse: Gebraten; garnirt mit ausgestochenen weissen Rüben; bedeckt mit Tomatensauce.

Beefsteak à Cheval: In Butter gebraten, mit Setzei belegt.

Beefsteak à la Grecque: Gehacktes Rindfleisch vermischt mit Reis und Zwiebeln; in Butter gebraten, übergossen mit Sauce Piquante.

Beefsteak à la Hambourgeoise: Roh gehackt, vermischt mit rohem Ei, angebratenen Zwiebeln, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskat; in Butter gebraten; belegt mit gebratenen Zwiebelringen.

Beefsteak mit Hindernissen: Gebraten mit Zwiebeln, belegt mit einem rohen Eigelb, umringt mit Kartoffeln, Essiggurken, Salat, warmen und kalten Gemüsen. (Deutsch).

Beefsteak à la Russe I: Roh gehackt, vermischt mit angebratenen Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Eigelb; geformt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; belegt mit Setzeiern.

Beefsteak à la Russe II: Gespickt mit Schinken und Speck, gedünstet; Sauce aus dem Fond mit Rahm, Salz, Pfeffer, geriebenem Kren, Fenchel und Pilzlingen.

Beefsteak à la Suédoise: Gebraten; garnirt mit gebackenen Zwiebelringen und gebratenen Kartoffelscheiben.

Beefsteak à la Tartare: Roh gehackt, geformt; belegt mit rohem Eigelb.

Beefsteak-Pie: Gewürzte Rindfleischwürfeln und Kartoffeln gefüllt in eine mit Teig ausgelegte Pastetenschüssel; mit einem Teigdeckel verschlossen; in der Röhre gar werden lassen. (Englisch).

Beefsteak-and-Kidney-Pie: Wie Beefsteak-Pie; die Schüssel gefüllt mit Rindfleischwürfeln und Hammelnieren. (Englisch).

Beefsteak-Pudding: Wie Beefsteak-Pie in einer runden, mit Teig ausgelegten Schale; mit Teig bedeckt, mit einem Tuch umwickelt und im Wasserbad gekocht. (Englisch).

Beefsteak-and-Oyster-Pudding: Wie Beefsteak-Pudding vermischt mit Austern. (Englisch).

Beef-tea: (Jus de Viande): Ganz leicht angebratenes Rindfleisch durch eine Saftpresse gedrückt und der Saft aufgefangen.

Béguinette: Beguine: Dieselben Zubereitungsarten wie für Bec-figue und Wachtel.

Bengalines de Bécasses: (Kalt): Kleine Formen ausgestrichen mit dickem Schnepfenpüree, gefüllt mit einer Schnitte gebratener Schnepfenbrust und einer Trüffelscheibe; vollgefüllt mit Schnepfenpüree; gestürzt; überzogen mit brauner Sauce Chaudfroid und dekorirt mit Trüffeln.

Beurrecks Turque: Nudelförmig ausgerollte Teigmasse aus geschnittenem Emmenthalerkäse vermischt mit dicker, kalter Béchamelsauce; in gerolltem Nudelteig eingeschlagen, panirt und gebacken.

Beignets: (Hachéekrapfen): Zwischen zwei Lagen rund ausgestochenem Brandteig eingefülltes Hachis; gebacken; für weitere Rezepte siehe auch Bouchées, Croustades und Vol-au-Vent.

Beignets „Bénédictine“: Gefüllt mit Stockfischpüree vermischt mit Kartoffelpüree.

Beignets „Cannebière“: Gefüllt mit Stockfischpüree vermischt mit fein gehackten Kräutern.

Beignets à la Cardinal: Gefüllt mit poschirten Fischmilchnern vermischt mit Hummersauce.

Beignets aux Cervelles: Gefüllt mit passirtem Hirn vermischt mit Oel, Zitronensaft und fein gehackten Kräutern.

Beignets „Frou-Frou“: Ungezuckerte, kleine Pfannkuchen abwechselnd bestrichen mit Gansleberpüree und mit Trüffelpüree; aufeinandergelegt, in breite Bändergeschnitten, in Backteig getaucht, gebacken.

Beignets à l'Indienne: Gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch vermischt mit gehackten Eiern und Sauce Curry.

Beignets à l'Italienne: In Form von Taubeneiern ausgestochen; gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch vermischt mit Schinken, Hirn und Parmesan.

Beignets „Marie Louise“: Wie Beignets „Frou-Frou“ mit Schinkenpüree, Trüffelpüree und Champignonpüree.

Beignets „Mathurine“: Gefüllt mit gehacktem Heringsfleisch und Sardinen.

Beignets „Mogador“: Gefüllt mit gehacktem Mark vermischt mit Trüffeln und Cayennepfeffer.

Beignets à la Niçoise: Gefüllt mit marinirtem Thunfisch vermischt mit Sardellen.

Beignets à la Normande: Gefüllt mit passirtem Camenbertkäse vermischt mit Eigelb und Béchamelsauce.

Beignets à la Palermitaine: Gefüllt mit ungezuckerter Käseauflauf-Masse.

Beignets „Pignatelli“: Gefüllt mit gehacktem Schinken vermischt mit geriebenen Mandeln.

Beignets „Sarah Bernhardt“: Gefüllt mit Mark, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère.

Beignets „Westmoreland“: Gefüllt mit Hühnerfarce vermischt mit Mark.

Bigos à la Polonaise: Gekochtes Sauerkraut vermischt mit Äpfelspalten, Salzgurken, Schweinfleisch, Schinken und polnischer, ungeräucherter Wurst; gedünstet. (Polnisch).

Bigos à la Russe: Gebratenes Kalbfleisch in Scheiben geschnitten, vermischt Apfelspalten und Salzgurken; gedünstet in Mehlschwitze (Einbrenne); garnirt mit Stücken von gekochter, erkalteter, geschnittener Buchweizengrütze. (Russisch).

Bitokes „Mascotte“: Gehacktes Rindfleisch vermischt mit Zwiebeln, gebraten; garnirt mit Ar-

tischockenböden, ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln und Champignonschnitten; übergossen mit Rahmsauce.

Bitokes à la Russe: Gehacktes, gestossenes Rindfleisch vermischt mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter; gebraten, übergossen mit Rahmsauce.

Blanquette: Weisses Ragout; eingemachtes Kalb- oder Lammfleisch.

Blanquette de Veau à l'Ancienne: Würfelig geschnittenes Kalbfleisch blanschirt, gedünstet mit weissem Fond; vermischt mit Karotten, Zwiebeln, Bouquet garni und Sauce Velouté mit Champignongeschmack, Eigelb und Rahm; bestreut mit gehackter Petersilie.

Blanquette d'Agneau à la Ménagère: Geschnittenes Lammfleisch angebraten mit Butter, Zwiebeln und Karotten, mit Mehl bestaubt, mit weissem Fond aufgegossen, gedünstet; vermischt mit kleinen Zwiebeln und Champignons, gebunden mit Eiern und Sahne.

Blanquette d'Agneau à la Romaine: Würfelig geschnittene Lammschulter gedünstet in weissem Fond; gehoben mit Eigelb, Fleischglace und Zitronensaft; die Schüssel garnirt mit kleinen Timbalen gefüllt mit Artischockenpüree.

Blinis: Pliny, Plinsen: Kleine Pfannkuchen aus Weizenmehl oder Buchweizenmehl verrührt mit in Milch geweichter Germ (Hefe); an einem mässig warmen Ort aufgehen lassen, dann vermischen mit Mehl, Eigelb, Milch und Eierschnee; mit Kaviar bestrichen oder mit geschmolzener Butter betreufelt. (Russisch).

Bœuf braisé: Mit dicken Speckwürfeln durchzogener, gedämpfter Rindsbraten; für weitere Zubereitungsarten siehe auch „Culotte de Bœuf".

Bœuf braisé à la Flamande: Gedämpft; garnirt mit Sauerkraut, Schinken und Würsten.

Bœuf braisé „Godard": Gedämpft; garnirt mit Champignons, Trüffeln, Hühnerfarcewurst und Klössen; Sauce aus dem Fond mit Madeira und Trüffelessenz.

Bœuf à la Mode: Marinirt, gedämpft mit der Marinade und Bouillon aus Kalbsfüssen; garnirt mit Karotten und Zwiebeln; Sauce aus dem Fond mit Madeira.

Bœuf braisé à la Provençale: Marinirt, gedämpft mit der Marinade, Rotwein, Orangenschalen, Knoblauch und Cognac; garnirt mit Makkaroni.

Bœuf Salé: Salzfleisch, Pöckelfleisch: In Wasser gekocht, garnirt mit Sauerkraut, Rotkraut, Kohl, Püree etz.

Bordure Parisienne: Eine Randform gefüllt mit gekochtem Reis, auf die Servirschüssel gestürzt; die Ringöffnung gefüllt mit Hühnerlebern, Hühnernieren, Hahnenkämmen und Champignons in Sauce Demi-glace.

Bouchées: Blind gebackene Blätterteig-Pasteten gefüllt mit pikantem Ragout.

Bouchées à la Bénédictine: Gefüllt mit Stockfisch vermischt mit würfelig geschnittenen Trüffeln, Kartoffelpüree und Schlagsahne.

Bouchées à la Bohémienne: Gefüllt mit Gansleber und Trüffeln in Kalbssaft mit Madeira.

Bouchées à la Bouquetière: Gefüllt mit geschnittenen Gemüsen vermischt mit Fischpüree und Hühnerpüree.

Bouchées „Cardinal“: Gefüllt mit Hummer, Trüffeln und Champignons in Sauce Cardinal.

Bouchées à la Chasseur: Gefüllt mit Wildragout und Champignons in Sauce Chausseur; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées „Dauphine“: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren und Trüffeln in Sauce Hollandaise.

Bouchées à la Diane: Gefüllt mit kleinwürfelig geschnittenem Federwild und Trüffeln in Sauce Salmis; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées „Don Juan“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Sauce Demi-glace.

Bouchées à la Duchesse: Gefüllt mit Hühnerpüree vermischt mit Spargelspitzen und Trüffeln in Sauce Suprême; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Élysienne: Gefüllt mit Hühnerfleisch und Champignons in Sauce Nantua; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Financière: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Oliven, Trüffeln, Gurken und Champignons in Sauce Financière.

Bouchées „Gracieuse“: Gefüllt mit Wachtelpüree in Sauce Crème; Zungenscheibe belegt mit Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées „Grand Duc“: Gefüllt mit Spargelspitzen und Trüffeln in Sauce Béchamel; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Hollandaise: Gefüllt mit gekochtem Lachs in Sauce Hollandaise; eine poschirte Auster als Deckel.

Bouchées aux Huîtres: Gefüllt mit poschirten, geschnittenen Austern in Sauce Normande; poschirte Auster als Deckel.

Bouchées à l'Impériale: Gefüllt mit Crevetten und poschirten Muscheln in Sauce Crevettes; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à l'Indienne: Gefüllt mit Reis und harten, gehackten Eiern in Sauce Curry.

Bouchées à l'Infante: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Trüffeln, Zunge, Karotten und Sellerie in Sauce Velouté.

Bouchées „Isabelle“: Gefüllt mit kleinwürfelig geschnittener Zunge und Trüffeln vermischt mit Hühnerpüree; Zungenscheibe als Deckel.

Bouchées à la Joinville: Gefüllt mit Crevetten in Sauce Crevettes; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées aux Laitances: Gefüllt mit Fischmilchner (Beuschel) in Sauce Crevettes.

Bouchées „Lucullе“: Gefüllt mit geschnittener Gansleber und kleinen Klössen in Sauce Truffes; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées „Marie Stuart“: Gefüllt mit Hühnerhaschee und Champignons in Sauce Velouté mit Krebsbutter; Trüffelscheibe obenauf.

Bouchées „Mascotte“: Gefüllt mit Hühnernieren, Champignons und Trüffeln in Sauce Velouté de Volaille.

Bouchées „Mirabeau“: Gefüllt mit Seezungenschnitten in Sauce Béchamel mit Sardellenbutter; gefüllte Olive als Deckel.

Bouchées à la Moderne: Ausgestrichen mit Kartoffelpüree, gefüllt mit Hühnerragout.

Bouchées „Mogador“: Gefüllt mit kleinwürfelig geschnittenem Hühnerfleisch, Champignons, Trüffeln und Klössen in Sauce Madère.

Bouchées „Montglas“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Zunge, Bries, Trüffeln und Champignons in Sauce Velouté.

Bouchées „Monseigneur“: Gefüllt mit poschirter Fischfarce und Trüffeln in Sauce Crevettes; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Nantua: Gefüllt mit Krebsschwänzen und Trüffeln in Sauce Nantua; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Périgourdine: Gefüllt mit Trüffel- und Gansleberwürfeln in Sauce Madère.

Bouchées „Petite Princesse“: Sehr kleine Pastetchen gefüllt mit Hühnerpüree vermischt mit Trüffeln.

Bouchées „Princesse“: Gefüllt mit Hühnerpüree, Champignons und Trüffeln in Sauce Princesse; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Printanière: Gefüllt mit frischen, würfelig geschnittenen Gemüsen in Sauce Velouté.

Bouchées „Régence“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Trüffeln, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Farceperlen in Sauce Régence; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Reine: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Champignons, Trüffeln und Farceklössen in Sauce Suprême.

Bouchées „Richelieu“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln in Sauce Truffes; Zungenscheibe als Deckel.

Bouchées „Romance“: Gefüllt mit Wildpüree in Sauce Mornay; Trüffelscheibe als Deckel.

Bouchées à la Royale: Gefüllt mit Trüffelpüree vermischt mit Trüffelwürfeln.

Bouchées à la Russe: Gefüllt mit geschnittenem Rückenmark vom Stör und harten Eiern in Sauce Velouté de Poisson vermischt mit sauerem Rahm.

Bouchées „St. Hubert“: Gefüllt mit Wildpüree; gebratener Champignon als Deckel.

Bouchées à la Toulousaine: Gefüllt mit Gansleber, Trüffeln und Champignons in Sauce Suprême.

Bouchées „Vatel“: Gefüllt mit Hühnerpüree vermischt mit kleinen Gansleberwürfeln und Sauce Suprême.

Bouchées „Victoria“: Gefüllt mit geschnittenem Hummer und Trüffeln in Sauce Victoria; Trüffelscheibe als Deckel.

Boudins: Würstchen; Boudin blanc: Weisswurst; Boudin noir: Blutwurst.

Boudin noir à la Lyonnaise: In Scheiben geschnitten, gebraten; vermischt mit gehackten, gebratenen Zwiebeln, Petersilie und Zitronensaft.

Boudins „Médicis“: Getrüffelte Farce von Krammetsvögeln zu kleinen Rollen geformt, poschirt, panirt und gebacken; Fond mit Krammetsvogelessenz.

Boudins „Prince Charles“: Getrüffelte Fasanfarce zu kleinen Rollen geformt, poschirt, panirt und gebacken; Sauce mit Wildgeschmack.

Boudins „Richelieu“: Getrüffelte Rebhuhnfarce zu kleinen Rollen geformt, poschirt, panirt und gebacken; Sauce mit Wildgeschmack.

Boudins de Volaille: Würstchen aus Geflügelfarce.

Boudins de Volaille „Carignan“: Rechteckige, gefettete Blechform ausgestrichen mit Hühnerfarce, gefüllt mit würfeligen Champignons in dicker Sauce Allemande; mit Farce bedeckt, poschirt; gestürzt, panirt und gebacken; garnirt mit gebackenen Hahnenkämmen; Tomatensauce extra.

Boudins de Volaille à la Reine: Gekochte Hühnerfarcerollen; Sauce Suprême.

Boudins de Volaille „Richelieu“: Geflügelfarcerollen gefüllt mit einem Salpicon von Huhn, Champignons und Trüffeln gebunden mit dicker Sauce Allemande; poschirt, panirt, gebacken; Trüffelsauce.

Bouilli: (Bœuf bouilli): Gekochtes Rindfleisch.

Boulettes: Fleischklösse; Zubereitungsarten siehe bei „Quenelles“.

Brochettes: Kleine, silberne Bratspiesse besteckt mit Fleischstücken.

Brochettes de Rognons à l'Espagnole: Silberspiesse abwechselnd besteckt mit Hammelnieren, Speckscheiben und Champignonköpfen; am Rost gebraten.

Brochettes „Financière“: Gleich grosse Stücke Hühnernieren, Hahnenkämme, Trüffeln, Champignons und Hühnerfarce.

Brochettes à la Moderne: Bries, Zunge, Trüffeln und Champignons.

Brochettes „Nemrod“: Wildfarce, Schinken, Champignons und harte Kibitzeier.

Brochettes „Pahlen“: Hummer, Trüffeln, Austern und Champignons; servirt auf Unterlage aus gebackener Reiscroquette.

Bruckfleisch: Kronfleisch, Leber, Milz und Bries gedünstet in brauner Sauce mit Blut; servirt mit Knödeln. (Oesterreichisch).

Bruant, Goldammer: Wie Ortolan-Fettammer zubereitet.

Bubble and Squeek: Schnitten von eingesalzenem Rindfleisch in Suppe gekocht; servirt auf geschnittenem, in Butter gedünstetem Kohl. (Amerikanisch).

Burdwan: Gehackte Zwiebeln und Schalotten vermischt mit Wasser, Sardellenpasta, Cayennepfeffer, Butter und Mehl aufgekocht, vermengt mit Madeira und Essig; in dieser Sauce wird ein geschnittenes, gebratenes Huhn erwärmt. (Indisch).

Caille: Wachtel.

Caille „Alexandra“: Gedünstet in Kasserolle mit Trüffeln, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Artischockenböden; Sauce Madère.

Caille „Beaconsfield“: In Speckscheibe gewickelt und gedünstet; dressirt auf Unterlage von grünem Erbsenpüree; umlegt mit gedünsteten Champignons; Demi-glace.

Caille „Bonne Femme“: In Kasserolle gebraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons.

Caille „Café de Paris“: Gebraten in rohen, ausgehöhlten Kartoffeln belegt mit Gansleberpüree.

Caille glacée „Carmen“: (Kalt): Poschirt in Kalbsfond und Portwein, erkaltet; mit diesem Fond glasirt; garnirt mit gefrorenem Granatäpfelsirup. (Granité).

Caille à la Cavalière: Gefüllt; in Kasserolle gedünstet mit Schinken und Gemüsen; dressirt

auf Farceunterlage; garnirt mit Ragout von Hahnenkämmen, Hühnernieren und Klössen.

Caille glacée „Cécilia“: (Kalt): Gebraten, erkaltet, die Flügel ausgelöst; das Schenkelfleisch mit Gansleber vermischt, passirt; die Flügel dressirt auf gleichgrosse Gansleberscheiben belegt mit dem Püree; überzogen mit Sauce Chaud-froid-Brune. (Als Schaustück eingesetzt in eine Randform ausgestreut mit Trüffeln und dekorirt mit Trüffeln; die Form gefüllt mit Aspik).

Caille sous la Cendre: Gefüllt mit getrüffelter Wildfarce, in Speckscheibe gehüllt, in Teig eingewickelt, gebraten.

Caille aux Cerises: In Kasserolle gebraten; mit Cognac flambirt, mit Zitronensaft betreufelt, übergossen mit Wildfumet garnirt mit Sauerkirschen.

Chartreuse de Cailles: Angebraten; eingesetzt in eine Form gefüllt mit ausgestochenen Gemüsen und Kohl; gedünstet.

Caille „Cinq Mars: In Kasserolle gedünstet mit mit geschnittenen Karotten, Trüffeln, Sellerie und Zwiebeln; Kalbsjüs mit Sherry.

Caille à la Clermont: In Kasserolle gebraten mit Gansleber, Morcheln und Trüffeln.

Caille en Cocotte: In irdener Kasserolle gebraten mit Zwiebeln.

Caille „Demidoff“: In Kasserolle gedünstet mit Karotten, weissen Rüben und Trüffeln.

Caille à la Financière: Gedünstet in Kasserolle mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Trüffeln, Champignons und Farceklössen; Sauce Demi-glace mit Madeira.

Caille „George Sand“: Gefüllt mit Gansleberfarce, in Teig eingewickelt und gebacken.

Caille à la Grecque: Mit Speck umwickelt in Kasserolle gedünstet; dressirt auf Reis à la Grecque.

Caille „Judic“: Gedünstet; dressirt auf gedünstetem Kopfsalat; obenauf belegt mit einer Trüffelscheibe, an den Seiten garnirt mit Hühnernieren; Sauce Demi-glace mit Wachtelessenz.

Caille „Julie“: Die Brust aufgeschnitten, gewürzt, mit geschmolzener Butter übergossen, mit

Trüffeln bestreut und in ein Schweinsnetz eingeschlagen; mit Butter gefettet, mit Bröseln bestreut und grillirt; vor dem Service bespritzt mit Verjus (dem Saft von unreifen Trauben).

Caille „Kléber“: Gebraten; dressirt in Blätterteigpastete gefüllt mit Gansleber und Artischockenwürfeln in Jüs mit Champignonessenz.

Caille „Lucullus“: Gefüllt, gedünstet in Kasserolle mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln; Trüffelsauce.

Caille au Nid: Gefüllt, gedünstet; servirt in einem Nest aus verschlungenen gebackenen Kartoffelstreifen.

Caille à la Normande: In Butter angebraten, dressirt in die Hälfte eines viereckig zugeschnittenen, ausgehöhlten Apfels; bespritzt mit Ciderbranntwein, die zweite Hälfte des ausgehöhlten Apfels daraufgesetzt und in eine Schichte Teig eingewickelt; in der Röhre gebraten.

Caille à l'Orientale: In Kasserolle gedünstet; garnirt mit Reis à l'Orientale.

Caille à la Paysanne: Gedünstet in Kasserolle mit Speckwürfeln, Karotten, Champignons und Zwiebeln.

Caille „Père Philippe“: In Kasserolle gebraten mit Speckwürfeln; dressirt in eine ausgehöhlte Kartoffel.

Caille „Petit-Duc“: Aufgeschnitten, gewürzt mit Paprika und Salz, mit Butter bestrichen, in Bröseln panirt, am Rost gebraten; dressirt auf Tartelette aus Kartoffeln „Anna“; dekorirt mit gebratenen, mit geriebenem Kren gefüllten Champignons; Wildjüs mit Madeira.

Caille à la Piémontaise: Gedünstet, eingesetzt in Kasserolle auf Reis vermischt mit Hühnerleber und Trüffeln.

Caille aux Raisins: Gedünstet mit Muskattrauben; Fond mit Malagawein.

Caille „Régence“: Gefüllt mit Gansleber und Trüffeln, gedünstet in Kasserolle mit Champignons, Hahnenkämmen und Hühnernieren; kleine Klösschen dazugeben; Trüffelsauce.

Caille „Richelieu“: In Kasserolle gedünstet mit Karotten und Trüffeln.

Caille glacée „Richelieu“: Gefüllt, gedünstet, erkaltet; überzogen mit Aspik; garnirt mit Karotten, Sellerie, weissen Rüben. (Kalt).

Caille à la Richemont: Gedünstet in Kasserolle mit streifig geschnittenen Karotten und Trüffeln.

Caille à la Royale: Entbeint, gefüllt mit Gansleber und Trüffeln, gedünstet; dressirt in Porzellankassetten gefüllt mit Trüffeln und Champignons, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Hühnerfarceklössen; die Wachtel übergossen mit Sauce Allemande.

Caille „Souvaroff“: In Kasserolle gedünstet mit Gansleber, Trüffeln und Sauce Madère.

Caille „St. Marceau“: Gefüllt mit getrüffelter Gansleberfarce; gedünstet in Sauce Madère; garnirt mit kleinen Röhren aus Blätterteig gefüllt mit Oliven und Hahnenkämmen.

Caille „Urbain Dubois“: Gefüllt mit ausgestochenen Karotten, Champignons und Zwiebeln; gedünstet in Sauce Madère.

Caille à la Valenciennes: Gedünstet; dressirt auf Unterlage aus Reis vermischt mit zerdrückten Tomaten, Artischockenböden, grünen Erbsen und Schinken.

Caille à la Victoria: Gedünstet in Kasserolle mit Gansleber und Trüffeln; Sauce Madère.

Caille à la Vigneronne: Umwickelt mit einem frischem Weinblatt und einer Speckscheibe; in Kasserolle gedünstet mit frischen Weintrauben.

Caisses: Kleine Papierkästen gefüllt mit Ragout; für Zubereitungsarten siehe Cassolettes.

Canard: Ente, Caneton: Junge Ente.

Caneton à l'Alsacienne: Geschnitten, gedünstet; dressirt auf Sauerkraut, umlegt mit Speckschnitten, Wurstschnitten und Karottenscheiben.

Caneton à l'Anglaise: Gefüllt mit Weissbrot, Zwiebeln, Petersilie und Salbei; gedünstet.

Caneton à la Bigarrade: Gedünstet; garnirt mit Orangen- und Zitronenvierteln; Sauce Bigarrade.

Canard à la Bordelaise: Gefüllt mit Steinpilzen in Sauce Bordelaise, Oliven, eingeweichtem Brot, der gehackten Leber, vermischt mit Sardellenbutter, Knoblauch, Petersilie und Ei; gebraten.

Caneton en Chemise: Gefüllt mit Entenleber und gehackten Kräutern; in Serviette eingeschlagen, gekocht.
Caneton à la Chipolata: Gefüllt mit Bratwürsten und Kastanien; gedünstet.
Caneton à la Choucroute: Geschnitten, gedünstet mit Sauerkraut; dressirt auf Sauerkraut; umringt mit gebratenem Speck.
Caneton à la Fermière: Mit Wurzelgemüsen gedünstet; garnirt mit weissen Bohnen.
Caneton à la Flamade: Gedünstet mit Sauerkirschen.
Caneton à la Japonaise: (Kalt): Gedünstet, in dem Saft erkaltet; dekorirt mit ausgehöhlten Mandarinen gefüllt mit vermischter Enten- und Ganslebermousse, umlegt mit geformtem Aspik.
Caneton à la Lyonnaise: Gefüllt mit Leberfarce, gedünstet; garnirt mit Zwiebeln, Oliven und Kastanien.
Caneton au Malaga: (Kalt): Gedünstet in Rotwein, Zwiebeln und der gehackten Leber; erkaltet, überzogen mit Aspik vermischt mit Malagawein.
Caneton „Molière“: Entbeint, belegt mit Trüffelstreifen, gefüllt mit Gansleberfarce vermischt mit Mousseline-farce; zugenäht, in Serviette gerollt und poschirt; Madeira-Sauce mit Trüffeln.
Caneton à la Moscovite: (Kalt): Gefüllt mit Gansleberfarce, gedünstet, erkaltet; überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Brune; garnirt mit Salade Russe.
Caneton à la Nivernaise: Gebraten; garnirt mit Karotten und weissen Rüben.
Caneton aux Olives: Gedünstet mit entkernten Oliven; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.
Caneton „Palestine“: Gedünstet; garnirt mit Auberginen.
Caneton à la Paysanne: Gedünstet mit Karotten, weissen Rüben, Erbsen, Kohl und Speck.
Caneton à la Provençale: Gedünstet mit Zwiebeln, Karotten und weissen Rüben.
Caneton à la Russe: Gedünstet; garnirt mit gedünsteten Gurken.
Caneton „Saint-Mandé“: Gedünstet; garnirt mit gedünsteten Gurken und geröstetem Weissbrot.

Caneton à la Savoisienne: Gefüllt mit Leber, Zwiebeln und gehackten Kräutern, gebraten; Sauce vin rouge mit der gehackten, rohen Leber und Zwiebeln.

Caneton à la Sévillane: (Kalt): Gebraten, erkaltet, geschnitten; überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Brune; garnirt mit gefüllten Oliven und Aspikwürfeln.

Caneton à la Valenciennes: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Orangenspalten; Sauce à l'Orange.

Caneton Rouennais (auch Rouennais): Nicht geschlachtete, sondern erstickte Ente aus Rouen; blutig gebraten.

Caneton Rouennais au Champagne: Blutig gebraten; Sauce aus dem eingekochten Fond mit Champagner und Kalbsjüs.

Caneton Rouennais en Chemise: Gefüllt mit Entenleber, Speck, Zwiebeln, Petersilie und Gewürzen; zuerst in eine Schweinsblase eingeschlagen und dann in eine Serviette eingerollt und in braunem Fond poschirt; sammt der Schweinsblase servirt; Sauce Rouennaise.

Caneton Rouennais „Edouard VII": (Kalt): Gefüllt mit Entenfarce, gebraten, erkaltet, geschnitten; überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Brune; garnirt mit kaltem Gemüsesalat.

Caneton Rouennais à la Japonaise: (Kalt): Gebraten, erkaltet, geschnitten; dressirt auf Reissockel, überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Brune; garnirt mit Körbchen aus ausgehöhlten Mandarinen gefüllt mit Gansleberpüree und Entenpüree.

Caneton Rouennais à la Presse: Blutig gebraten; vor den Gästen werden die Schenkeln ausgelöst, die Brust in kleine Streifen geschnitten und auf der erwärmten Serviceplatte arrangirt; das gehackte Enten-Gerippe wird mit etwas Rotwein begossen, in der Entenpresse ausgepresst; das aufgefangene Blut mit einigen Tropfen Cognac vermischt über die Entenstreifen gegossen.

Canard Sauvage: Wildente: Weitere Zubereitungsarten siehe bei Caneton Rouennais.

Canard Sauvage à l'Américaine: Gefüllt mit Farce, gedünstet; Sauce Salmis mit gehackten Schalotten, der rohen Entenleber und Portwein.

Canard Sauvage „Gourmet": Aufgeschnitten, gewürzt, am Rost gebraten; garnirt mit Brunnenkresse, gedünsteter Orangenspalten und gerösteten Croûtons; Sauce Salmis mit gehacktem Schinken.

Caneton Sauvage à la Palestine: Gedünstet mit Gemüsen; garnirt mit gebratenen, ausgestochenen Topinambours; Sauce aus dem Fond mit Entenfumet.

Caneton Sauvage à la Providence: Gedünstet mit Gemüsen; garnirt mit Gansleber, Champignons, Klössen und Trüffeln in Sauce Madère.

Canard Sauvage en Salmis à la Syrienne: Wildentenragout garnirt mit gefüllten Oliven und halbmondförmigem Weissbrot bestrichen mit Entenfarce.

Caneton Sauvage à la Tyrolienne: Gefüllt mit Aepfeln, gedünstet; Sauce aus dem Fond mit brauner Sauce und Johannisbeeren-Gelee.

Cannelons: Butterteigrollen gefüllt mit dickem Geflügelpüree, Wildpüree etz.

Cannelons à la Périgord: Gefüllt mit Trüffelpüree.

Cannelons à la Reine: Gefüllt mit Hühnerpüree gebunden mit Sauce Allemande, vermischt mit kleinwürfelig geschnittenen Trüffeln und Champignons.

Cannelons „St. Hubert": Gefüllt mit Wildpüree; die beiden Enden geschlossen mit Champignonschnitten.

Capilotade: Blätterig geschnittenes, gebratenes oder gekochtes Hühnerfleisch mit Sauce Italienne und gehackten Champignons aufgekocht; mit fines herbes bestreut.

Carapulka: Schweinsrippen gebraten in Schweinefett mit rohem Schinken und Zwiebeln; vermischt mit harten Eiern und Wurstscheiben; mit geriebenen Mandeln bestreut, garnirt. (Südamerikanisch).

Carbonades: Karbonaden, Rippenstücke; in Butter gebraten; wie Côteletten garnirt.

Carbonade de bœuf à la Flamande: Schnitte vom Roastbeef mit dem Knochen, gedünstet in Kasserolle mit Jüs, Bier, Zwiebeln und Kartoffeln.

Carnatz: Gehacktes Rindfleisch vermischt mit Bratwurstfülle, gewürzt mit Majoran und Paprika; zu Rollen geformt, am Rost gebraten. (Rumänisch).

Carré: Rippen in einem Stück gebraten.

Carré d'Agneau „Boulangère“: In Butter angebraten, in Kasserolle gedünstet mit Kartoffeln und Zwiebeln.

Carrés d'Agneau en Couronne: Zwei ganze Rippenteile zu einem Kranz gebogen, zusammengebunden, gebraten; die gewünschte Garnierung in der Mitte angerichtet.

Carré d'Agneau „Limousine“: In Kasserolle gebraten mit Zwiebeln und Kastanien.

Carré d'Agneau „Marly“: In Butter angebraten, in verkitteter Kasserolle mit grünen Bohnen gedünstet.

Carré de Porc à la Paysanne: Schweinscarré gebraten mit Kartoffeln und Zwiebeln.

Carré de Porc „Soissonnaise“: Schweincarré gebraten mit weissen Bohnen.

Cassolettes: Kleine Porzellankassetten gefüllt mit Ragout; auch Formen aus Kartoffel-Duchesse-Masse.

Cassolettes „Aiglon“: Ausgelegt mit Blätterteig, beinahe vollgefüllt mit Gansleber und Trüffeln in Sauce Demi-glace; vollgefüllt mit Gansleber-Soufflé; poschirt.

Cassolettes „Alice“: Ausgelegt mit „Kartoffel-Duchesse-Masse“, gefüllt mit Hühnerfleisch in Sauce Velouté; bedeckt mit einem Deckel aus Duchesse-Masse und in der Röhre gebräunt.

Cassolettes „Arlequine“: Gefüllt mit abwechselnden Schnitten, Spargelspitzen, Hühnerpüree, Trüffeln, rotem Eierstich und Champignons.

Cassolettes „Carême“: Ausgelegt mit Gries-Masse; gefüllt mit Fischmilchner und poschirter Fischfarce vermischt mit Sardellenbutter; Sauce Crevettes.

Cassolettes „Casanova“: Ausgelegt mit Kartoffel-Duchesse-Masse; gefüllt mit nudelig geschnit-

tenen Trüffeln, Selleriewurzeln und harten Eiern vermischt mit Mayonnaise. (Kalt).

Cassolettes „Cupidon“: Gefüllt mit brauner Garnitur „Financière“.

Cassolettes „Financière“: Gefüllt mit Gansleber, Champignons, Oliven und Trüffeln in Sauce Madère.

Cassolettes „Gastronome“: Gefüllt mit Lammsbries, gehackten Morcheln und Trüffeln in Sauce Demi-glace; Trüffelscheibe als Deckel.

Cassolettes „Henry IV“: Ausgelegt mit Blätterteig, gefüllt mit Hühnerpüree; grillirter Champignon als Deckel.

Cassolettes „Majordomo“: Ausgelegt mit Kartoffel-Duchesse-Masse; gefüllt mit Wildpüree, Trüffeln und Champignons in Sauce Chasseur.

Cassolettes de Volaille „Mascotte“: Kleine Porzellanschalen halb gefüllt mit Salat „Rachel“; belegt mit Hühnerfilets, dekorirt mit Trüffeln und Spargelspitzen; mit Aspik überzogen. (Kalt).

Cassolettes „Mirabeau“: Gefüllt mit poschirten Fischfarceklössen und Sardellenschnitten in Sauce Anchois.

Cassolettes „Montglas“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Demi-glace vermischt mit Tomatenpüree.

Cassolettes „Piquet“: Ausgestrichen mit Gries-Masse; gefüllt mit Hirn, Zunge und Trüffeln in Sauce Crème.

Cassolettes à la Royale: Gefüllt mit gedünsteten Nieren in Trüffelpüree; mit Bröseln bestreut, gratinirt.

Cassolettes „Suzanne“: Beinahe vollgefüllt mit Spargelspitzen in Sauce Velouté; obenauf belegt mit einem Streifen poschirter Hühnerbrust dekorirt mit einer Trüffelscheibe.

Cassolettes à la Toulousaine: Gefüllt mit Gansleber, Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln in Sauce Allemande.

Cassoulet à la Carcassonne: Wie Cassoulet de Mouton mit einer ganzen Hammelkeule und Rebhühnern.

Cassoulet Castelnaudary: In einer irdenen Terrine abwechselnde Lagen weisser Rüben, Schweinfleisch, Hammelfleisch, Speck, Würste,

Zwiebeln und Gemüsen mit Knoblauch; jede Schichte vermischt mit weissen Bohnen; mit Semmelbröseln bestreut, langsam gedünstet.

Cassoulet de Mouton: Tiefe Porzellanschüssel ausgelegt mit frischen Speckschwarten, welche zusammen mit weissen Bohnen, Knoblauch, Fleischspeck und Knoblauchwurst gekocht werden; die Schüssel gefüllt mit abwechselnden Lagen der Bohnen, dem Speck, den Wurstscheiben und von Hammelfleischwürfeln gedünstet mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomatenpüree; obenauf bestreut mit Semmelbröseln; in der Röhre langsam gebräunt.

Cassoulet à la Toulousaine: Wie Cassoulet de Mouton mit Gansfleisch anstatt dem Hammelfleisch.

Cendrillons: Netzwürstchen; siehe Crépinettes.

Cervelles: Hirn.

Cervelles „Archiduc“: Poschirt, geschnitten, gebraten; dressirt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Duchesse“ vermischt mit Spinatblättern; übergossen mit Sauce Crème.

Cervelles de Veau à la Beaumont: Poschirt, in Scheiben geschnitten, überzogen mit Gansleberfarce; je zwei aufeinandergesetzt mit einer Trüffelscheibe in der Mitte; in mit Farce belegten Teig eingehüllt, mit Trüffeln bestreut und gebacken; Trüffelsauce.

Cervelles au Beurre Noir: Poschirt; übergossen mit gebräunter Butter mit gehackter Petersilie und etwas Essig.

Cervelles à la Bourgignonne: Poschirt; übergossen mit Sauce Bourgignonne mit Champignons und Zwiebeln; dekorirt mit geröstetem Weissbrot in Herzform.

Cervelles à la Cardinal: Poschirt; in dicke Scheiben geschnitten, mit Tomatenpüree bestrichen, mit Parmesankäse und Petersilie bestreut und gratinirt; garnirt mit Krebsschwänzen und Morcheln in brauner Sauce.

Cervelles à la Florentine: Gebraten; der Boden der Platte belegt mit blanschirten, gedünsteten Spinatblättern; übergossen mit Sauce Mornay, in der Röhre gebräunt.

Hirnbofesen: Schnitten von gekochtem Hirn in Backteig getaucht, gebacken. (Oesterreichisch).

Hirn mit Ei: Das gehackte Hirn angeröstet mit Butter und Zwiebeln; auf Gratinplatte dressirt, belegt mit rohem Ei; in der Röhre verschleiert. (Oesterreichisch).

Cervelles à l'Italienne: Roh in Scheiben geschnitten, in Oel und Butter gebraten; übergossen mit Sauce Italienne.

Cervelles à la Maréchale: Poschirt, in Scheiben panirt und gebacken; dekorirt mit Trüffelscheibe, garnirt mit Spargelspitzen.

Matelote de Cervelle: Poschirte Schnitten dressirt in Blätterteigpastete mit Oliven, Speck, Zwiebeln und Gurken in brauner Sauce mit Sardellenbutter und Rotwein.

Cervelles à la Meunière: Poschirte Schnitten gebraten in Butter, gehackten Kräutern und Zitronensaft.

Croustades de Cervelles „Niçoise“: Gekochte Schnitten gedünstet in Sauce Niçoise mit gehackten Kapern, Oliven und Estragon; eingefüllt in Blätterteigpasteten.

Cervelles à la Poulette: Poschirte Schnitten in Butter gebraten mit gehackten Kräutern und Champignons; gedünstet in Sauce Allemande.

Cervelles à la Ravigote: Poschirte Schnitten übergossen mit warmer Sauce Ravigote; garnirt mit Kartoffelcroquetten.

Cervelles „Robert“: Poschirt in Suppe; vermischt mit Sauce Crème mit Senf und gehackten Selleriewurzeln.

Croustades de Cervelles „Rosita“: Blätterteigpasteten gefüllt mit poschirten Hirnschnitten vermischt mit geschnittenen Makkaroni, Trüffeln und Sauce Mornay; mit der Sauce bedeckt, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Beignets de Cervelles à la Turque: Blanschirt, in Backteig getaucht, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie; Sauce Tomate extra.

Cervelles „Villeroy“: Poschirte Schnitten in Sauce Villeroy gerollt, panirt, gebacken; Sauce Truffes.

Cervelles „Zingara“: Poschirte Schnitten in Mehl gerollt, gebraten; zwischen jede Schnitte eine Schinkenscheibe; garnirt mit Garnitur Zingara.

Chateaubriand: Doppelt dick geschnittenes Beefsteak; für Garnituren siehe Tournedos, Entrecôtes.

Chamois: Gemse: Eingebeizt; wie Chevreuil behandelt.

Chapon: Kapaun, Kapphahn: Wie Poularde behandelt.

Chartreuse de Jambon „Clamart“: Formen dekorirt mit herzförmig geschnittenem Schinken, ausgestrichen mit Hühnerpüree, gefüllt mit grünem Erbsenpüree, vollgefüllt mit Hühnerfarce; poschirt, auf Platte gestürzt; bekränzt mit Sauce Tomate.

Chartreuse de Cailles „Eugénie“: (Kalt): Mit Trüffeln und Pistazien gespickte, gebratene, erkaltete Wachtelbrüstchen abwechselnd mit Gemüsen in Form gefüllt; dekorirt mit Aspik.

Chaud-froid: Warm-Kalt; Gerichte, welche zuerst gekocht, gebraten oder gedünstet wurden und dann erst kalt servirt werden.

Chaud-froid de Faisan „Beaulieu“: Metallene Formen gefüllt mit Fasanpüree vermischt mit Gansleberpüree, Butter und weisser Sauce Chaud-froid; gestockt, gestürzt; überzogen mit brauner Sauce Chaud-froid; dekorirt mit Trüffeln und Eiweiss; garnirt mit Salade à la Russe.

Chaud-froid de Faisan „Châtelaine“: Fasanbruststücke halb überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Blanche und halb mit Sauce Chaud-Froid-Brune; dressirt auf Brotscheibe bestrichen mit Fasanpüree; dekorirt mit Aspik.

Chaud-froid à l'Écossaise: Hühnerbrustschnitten bestrichen mit gehackter Zunge, Trüffeln und Hühneraspik, überzogen mit weisser Sauce Chaud-froid, bestreut mit Trüffeln, Zunge, Essiggurken und hartem Eiweiss; dekorirt mit Zungenschnitten und Salat von grünen Bohnen vermischt mit Aspik.

Chaud-froid de Faisan „Gastronome“: Fasanbruststücke überzogen mit Sauce Chaud-Froid-Brune; dressirt in Formen ausgelegt mit ausgestochenen Trüffeln und Aspik.

Chaud-froid à la Gounod: Hühnerbrustschnitten bestrichen mit Hühnerpüree, überzogen mit

weisser Sauce Chaud-froid; dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln in Form von Musiknoten; bekränzt mit Aspik.

Chaud-froid de Caneton à 'lOrange: Entenbruststücke überzogen mit brauner Sauce Chaud-froid vermischt mit Curaçaoliqueur und Orangensaft; dekorirt mit hartem Eiweiss und Trüffeln; umringt mit Aspik.

Chaud-froid de Dinde à la Régence: Truthahnschnitten bedeckt mit Gansleberpüree vermischt mit Butter und Schlagsahne; überzogen mit Sauce Chaud-froid-Rose; dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln und Tomaten.

Chaud-froid à la Rossini: Hühnerbrustschnitten überzogen mit Sauce Chaud-froid vermischt mit Gansleberpüree; dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln in Form einer Lyra; bekränzt mit Aspik.

Chaud-froid „Vincent": Hühnerbrustschnitten überzogen mit kalter Sauce Verte; dressirt auf Gurkensalat; garnirt mit harten Eierscheiben und Sellerie. (Kalt).

Chicken-Pie, Huhnpastete: Pastetenschüssel ausgelegt mit Kalbfleischschnitten; gefüllt mit rohem, geschnittenem Huhn, Speckschnitten, gehackten Schalotten, Petersilie und sautirten Champignons; übergossen mit Hühnerbouillon, mit Pastetenteig verschlossen und in der Röhre gebacken. (Englisch).

Chop: Doppelt Dick geschnittene, kurze Kotelette; am Rost gebraten; Chop de Mouton-(Mutton-Chop)-Hammelkotelette; Chop d'Agneau (Lamb-Chop)-Lammskotelette. (Englisch).

Choucroûte garnie: Sauerkraut gedünstet in Schweinschmalz mit Schinken, Speck, Würsten, Gansfleisch, Zwiebeln, Wachholderbeeren und garnirtem Petersilbüschel; belegt mit Salzkartoffeln.

Ciernikis: Mehl, Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und weisser Käse vermischt und verarbeitet, passirt; rund ausgestochen, in Wasser poschirt; mit geschmolzener Butter begossen. (Russisch).

Cimier: Ziemer, Rücken vom Wild.

Civet de Lièvre: Hasenragout, Hasenjunges.

Civet de Lièvre à la Bourgignonne: Hasenragout mit Rotwein, Speck, Champignons und

Zwiebeln; gebunden mit Hasenblut; die Schüssel dekorirt mit gebackenen Blätterteig-Halbmonden.

Civet de Lièvre à la Flamande: Geschnittener, marinirter Hase in Butter angeröstet, mit Mehl bestaubt; mit Rotwein, Essig, Blut, Gewürzen, braunem Zucker, gerösteten, kleinen Zwiebeln und Essig gedünstet; garnirt mit gebackenen Brotscheiben bestrichen mit Johannisbeergelee.

Civet de Lièvre à la Française: Geschnittener, marinirter Hase in Butter, Speck und Zwiebeln angebraten; gedünstet mit Rotwein; garnirt mit dem Speck, Zwiebeln und Champignons; Sauce aus dem eingedickten Fond vermischt mit Hasenblut; dekorirt mit geröstetem Brot.

Jugged Hare: Marinirt, geschnitten, in Butter angebraten, mit Mehl bestaubt und gedünstet mit Wildsauce; aus dem Fond mit Portwein. (Englisch).

Civet de Lièvre à la Lyonnaise: Geschnittener in Cognac, Oel und Gewürzen marinirter Hase gedünstet mit Würfelspeck, Einbrenne, Rotwein und Gewürzen; vermischt mit Hasenblut, kleinen Zwiebeln und glasirten Kastanien; Croûtons.

Civet d'Oie: Siehe Gänseschwarzsauer.

Cochon de Lait, Spanferkel, Milchschwein; mit Oel übergossen, mit Papier bedeckt und krustig gebraten.

Cochon de Lait farci à l'Anglaise: Gefüllt mit einer Farce aus gebackenen, klein gehackten Zwiebeln vermischt mit eingeweichter Brotkrume, Nierenfett, Eiern, Salz, Pfeffer, Salbei und Muskat, gebraten; extra servirt schwach gezuckertes Apfelpüree mit Korinthen.

Cochon de Lait à la Polonaise: Ausgebeint, gefüllt mit gedünstetem Kraut vermischt mit Schinken und marinirtem Fisch; braun gebraten.

Cœur de Veau: Kalbsherz.

Cœur de Veau à la Bourgeoise: In Fett angeröstet, gedünstet mit Karotten, kleinen Zwiebeln und würfeligem Speck.

Cœur de Veau à la Bourgignonne: Gedünstet mit Weisswein, Zwiebeln, Champignons und Selchfleischschnitten; Sauce Bourgignonne.

Cœur de Veau Farci: Gefüllt mit Kalbsfarce, mit Speck umwickelt und gedünstet.

Collops and Eggs: Amerikanischer Ausdruck für Ham and Eggs (Schinken mit Eiern).

Colombines: Zwischen zwei Lagen Griesmasse eingefülltes Püree oder Salpicon; gebacken; für weitere Zubereitungsarten siehe Bouchées.

Colombines à la Diane: Gefüllt mit Salpicon von Federwild und Trüffeln in Sauce Salmis.

Colombines à la Financière: Gefüllt mit Salpicon von Hahnenkämmen, Nieren, Oliven, Trüffeln, Gurken und Champignons in dicker Sauce Financière.

Colombines à la Piémontaise: Gefüllt mit Gansleber, Schinken, Champignons und Trüffeln in dicker Sauce Madère.

Colombines à la Tessinoise: Gefüllt mit geschnittenen Hühnerlebern, Gansleber, Trüffeln und Champignons in dicker Sauce Madère.

Contrefilet: Roastbeef; gebraten oder gedämpft, Garnierungen wie Filet.

Coq des Bois: Birkhahn, wie Schneehuhn (Grouse) zubereitet.

Coq de Bruyère, Auerhahn: Wie Rebhuhn zubereitet.

Coq de Bruyère en Daube: Gespickt mit dicken Speckstreifen, marinirt, in Kasserolle gedünstet; Fond mit Sauce Espagnole.

Coquilles: Ragout in Muscheln.

Coquilles „Aurore“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Schinken und Champignons in Sauce Velouté vermischt mit Tomatenpüree.

Coquilles „Cardinal“: Gefüllt mit gehacktem Hühnerfleisch und Krebsschwänzen in Sauce Cardinal.

Coquilles de Volaille „Lison“: Der Boden der Muscheln bedeckt mit Spargelspitzen belegt mit Hühnerschnitten; überzogen mit Sauce Allemande; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Coquilles „Lucullus“: Gefüllt mit Ragout von Crevetten, Champignons und Trüffeln in Sauce Béchamel.

Coquilles à la Marinière: Gefüllt mit Ragout von Fischen, Austern und Krebsschwänzen in Sauce vin blanc.

Coquilles de Cervelles à la Parisienne: Die Muscheln bedeckt mit einer Schichte Sauce Duxelle,

belegt mit poschirten Hirnschnitten; dekorirt mit geschnittenen Champignons und Trüffeln; mit Sauce Allemande bedeckt und glasirt.

Coquilles à la Toulousaine: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Gansleber, Kalbsbries, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen und Hühnernieren in Sauce Allemande.

Coratella d'Agnello: Leber, Herz und Lunge vom Lamm poschirt, fein geschnitten, gebraten mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronensaft. (Italienisch).

Côte, Côtelette: Rippenstück einzeln gebraten.

Côtes d'Agneau: Lammsrippchen, Lammskoteletten.

Côtes d'Agneau „Ambassadrice": Gebraten; garnirt mit Garnitur Ambassadrice; Kalbsfond mit Madeira.

Côtes d'Agneau „Belle Alliance": Gebraten; abwechselnd mit Gansleberschnitten und Trüffelscheiben angerichtet; Sauce Madère mit Tomatenpüree.

Côtes d'Agneau à l'Arlésienne: Gebraten; garnirt mit Auberginen, glasirten Zwiebeln und gedünsteten Tomaten.

Côtes d'Agneau „Bergère": Angebraten, in Kasserolle mit Speckscheiben und Butter gedünstet.

Côtes d'Agneau „Buloz": Angebraten, beiderseitig bestrichen mit dicker Sauce Béchamel vermischt mit Parmesankäse; panirt, in Butter gebraten; dressirt auf Tarteletten aus getrüffeltem Reis.

Côtes d'Agneau „Carême": Gedünstet; in der Mitte ein Einschnitt gemacht, gefüllt mit geschnittenen Trüffeln, Hahnenkämmen und Champignons vermischt mit Champignonpüree; bestrichen mit Sauce Villeroy, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Côtes d'Agneau „Carigan": Panirt, in Oel und Butter gebraten; garnirt mit in Backteig gebackenen Hahnenkämmen und Hühnernieren; Sauce Tomate.

Côtes d'Agneau „Catalane": Auf einer Seite gebraten; diese Seite bedeckt mit Sauce Béchamel vermischt mit Parmesan und Paprika; gebräunt.

Côtes d'Agneau „Champvallon“: Gedünstet mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Tomaten und Fond; bedeckt mit einer Schichte zerkleinerter Kartoffeln; gebräunt.

Côtes d'Agneau à la Châtelaine: Gebraten; dressirt auf Artischockenböden; garnirt mit Kartoffelcroquetten; Jüs mit Estragongeschmack.

Côtes d'Agneau „Choiseul“: Angebraten; auf einer Seite bestrichen mit Farce vermischt mit Trüffeln und Zunge; dekorirt mit ausgezacktem Ring aus geräucherter Zunge belegt mit Trüffelscheibe; in der Röhre gebräunt; garnirt mit Champignons, Artischockenvierteln und Lammsbries in Sauce Allemande mit Champignonessenz.

Côtes d'Agneau „Constance“: Halb gebraten, bestrichen mit Farce; mit Papier bedeckt, fertig gebraten; garnirt mit Hahnenkämmen in Sauce Béchamel.

Côtes d'Agneau „Cova“: Panirt, gebacken; Sauce Bigarrade mit Erbsen und Curaçaoliqueur.

Côtes d'Agneau „Cyrano“: Gebraten; dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Gansleberstücken in Sauce Allemande; Sauce Chateaubriand mit gehackten Trüffeln extra servirt.

Côtes d'Agneau „Cussy“: Panirt in Ei und Brot, gebacken; garnirt mit geschnittener Zunge und Champignons in Sauce Velouté.

Côtes d'Agneau „Demi-Deuil“: Gebraten, übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Champignonessenz, belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit geschnittenen Lammsnieren und Trüffelkugeln.

Côtes d'Agneau „Denise“: Gebraten, dressirt auf gleichgrosse, geröstete Brotscheiben; belegt mit Markschnitte; garnirt mit ausgehöhlten, gedünsteten Gurken gefüllt mit Salatkugeln; Sauce Bordelaise extra.

Côtes d'Agneau „Dubelley: Gebraten; garnirt mit Kartoffelcroustaden gefüllt mit Champignonpüree.

Côtes d'Agneau „Dugléré“: Gebraten; garnirt mit gefüllten Tomaten und gedünstetem Salat.

Côtes d'Agneau „Durand“: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Salat, Farceklössen, gefüllten Oliven und Trüffeln.

Côtes d'Agneau „Fermière“: Gedünstet mit Karotten, Kartoffeln, weissen Rüben, Zwiebeln, Tomaten und Kalbsfond; dressirt auf Unterlage von zerkleinerten Kartoffeln.

Côtes d'Agneau à la Forestière: Gebraten; garnirt mit Morcheln und ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln.

Côtes d'Agneau „Francillon“: Halb gebraten; bedeckt mit Kalbfleischfarce vermischt mit Speck; in Schweinsnetz eingewickelt, panirt, am Rost gebraten; Sauce Truffes.

Côtes d'Agneau „Henriot“: Halb gebraten; mit Sauce Villeroy bedeckt, panirt, gebacken; garnirt mit Champignons in Sauce Crème bestreut mit Petersilie.

Côtes d'Agneau à l'Impériale: Bedeckt mit getrüffelter Lammsfarce, gebraten; dressirt auf Tarteletten aus getrüffeltem Reis; Sauce Madère.

Côtes d'Agneau à l'Italienne: Panirt in Ei, Brot und Parmesan, gebraten; garnirt mit Artischockenvierteln und Croustaden von Makkaroni; Sauce Italienne.

Côtes d'Agneau „Lavallière“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzenpüree; Sauce Bordelaise.

Côtes d'Agneau „Maintenon“: Angebraten, bedeckt mit Maintenon-Masse; mit Semmelbröseln bestreut, mit Butter betropft und in der Röhre gebräunt; Sauce Périgueux.

Côtes d'Agneau „Maison d'or“: Gebraten; dressirt auf Gansleberscheibe; dekorirt mit Trüffelscheibe; Sauce Périgueux.

Côtes d'Agneau „Malmaison“: Panirt in Ei und Brot, gebraten; garnirt mit kleinen Teigtarteletten gefüllt mit Linsenpüree und mit Erbsenpüree; Sauce Demi-glace.

Côtes d'Agneau „Maréchale“: Panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Bigarrade extra.

Côtes d'Agneau „Marie Louise“: Gebraten; garnirt mit Teigpasteten gefüllt mit Karotten, weissen Rüben und mit Erbsen.

Côtes d'Agneau „Monaco“: Gedünstet in Milch und gehackten Kräutern; mit Mehl bestaubt, in Ei und Brot panirt, gebacken; Sauce aus dem Fond mit Kapern; garnirt mit grünen Erbsen.

Côtes d'Agneau „Montglat“: Gebraten; garnirt mit streifig geschnittener Zunge, Champignons, Trüffeln und Farceklössen in Sauce Madère mit Trüffelessenz.

Côtes d'Agneau „Moreland“: Panirt in Ei und gehackten Trüffeln, gebraten; garnirt mit Champignonpüree; Sauce Demi-glace.

Côtes d'Agneau „Morly“: Halb gebraten; bedeckt mit Gansleberpüree, panirt, gebacken; garnirt mit Kastanienpüree.

Côtes d'Agneau „Nelson“: Auf einer Seite gebraten, erkaltet; die gebratene Seite bestrichen mit Farce vermischt mit weissem Zwiebelpüree, mit Semmelbröseln bestreut und in der Röhre gebräunt; Sauce Madère.

Côtes d'Agneau à la d'Orsay: Gebraten; garnirt mit streifig geschnittener Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Velouté mit Trüffelessenz und Champignonessenz.

Côtes d'Agneau „Pompadour“: Gebraten; garnirt mit Kugeln aus Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit Linsenpüree und dekorirt mit Trüffelscheiben; bekränzt mit Sauce Truffes.

Côtes d'Agneau „Rachel“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit ausgestochenen, gebratenen Kartoffeln; belegt mit Trüffelscheiben, bekränzt mit Sauce Béarnaise.

Côtes d'Agneau à la Reine: Gebraten; bestrichen mit Hühnerfarce, bestreut mit gehackten Trüffeln, gebräunt; garnirt mit Spargelspitzen.

Côtes d'Agneau à la Royale: Gebraten; dressirt auf ausgehöhlte, gebackene Brotscheiben gefüllt mit Gansleberpüree; belegt mit Tomatenpüree; garnirt mit Kartoffeln „Soufflées“; Sauce Madère.

Côtes d'Agneau „Savary“: In Weisswein marinirt, angebraten in Butter und Oel, erkaltet; auf einer Seite bedeckt mit Farce-Godiveau vermischt mit Artischockenpüree; in der Röhre gebräunt; dressirt auf gehacktem, gratinirtem Sellerie; bekränzt mit Sauce Poivrade.

Côtes d'Agneau „Sicilienne“: Gebraten; garnirt mit dicken Nudeln in Butter.
Côtes d'Agneau „Sir James“: Gebacken; garnirt mit ausgestochenen, gedünsteten Karotten, weissen Rüben und grünen Erbsen.
Côtes d'Agneau „St. Hilier“: Halb gebraten, eingeschnitten, gefüllt mit Hühnerfarce, panirt in gehackter Zunge und Trüffeln, gebraten; garnirt mit geschmolzenen Tomaten und streifig geschnittenem grünem Pfeffer; Sauce Madère.
Côtes d'Agneau „Saint-Ouen“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen, Tomaten und ausgebohrten Kartoffeln; Jüs mit Estragongeschmack.
Côtes d'Agneau „Suzanne“: Gebraten, dressirt auf Artischockenböden; dekorirt mit zwei gekreuzten Estragonblättern; garnirt mit gefülltem Salat; Jüs mit Estragongeschmack.
Côtes d'Agneau „Villeroy“: Gedünstet, mit Sauce Villeroy bestrichen, panirt, gebacken.
Côtes d'Agneau „Voisin“: Gebraten, bestrichen mit dickem Tomatenpüree, dekorirt mit Estragonblättern; dressirt auf Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit Spinat und mit grünen Erbsen.

Côte de Bœuf: Rinds-Rippenstück.
Côtes de Chevreuil: Rehkoteletten; auch wie Noisettes de Chevreuil zubereitet.
Côtes de Chevreuil „Conti“: Gebraten; dressirt auf Platte abwechselnd mit Zungenscheiben; übergossen mit Sauce Poivrade; garnirt mit Linsenpüree.
Côtes de Chevreuil „Diane“: Gebraten, dressirt auf dreieckiges geröstetes Weissbrot bestrichen mit Wildfarce; übergossen mit Sauce Diane; garnirt mit Kastanienpüree.
Côte de Chevreuil à l'Écossaise: Gebraten; dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit grünen Bohnen, ausgestochenenen, gebraten Kartoffeln und streifig geschnittener Zunge; übergossen mit Sauce Poivrade.
Côtes de Chevreuil au Genièvre: Gebraten; übergossen mit Sauce Poivrade eingekocht mit saurem Rahm, Wachholderbranntwein und Zitronensaft; garnirt mit sauerem Apfelpüree.

Côtes de Chevreuil à la Hongroise: Gespickt, gebraten; übergossen mit Sauce Hongroise.

Côtes de Chevreuil „Majordomo“: Gebraten; übergossen mit Sauce Poivrade; garnirt mit Kastanienpüree.

Côtes de Chevreuil „Petite Russienne“: Gebraten; dressirt auf Scheiben von geröstetem Roggenbrot, mit Zimmt bestreut; übergossen mit Sauce Poivrade vermischt mit Malagawein und Kirschen.

Côtes de Chevreuil à la Poivrade: Gebraten; übergossen mit Sauce Poivrade; garnirt mit Kastanienpüree.

Côte de Gélinotte: Kotelette vom Haselhuhn.

Côte de Gélinotte „Francillon“: In Butter poschirt, dressirt auf Reissockel, übergossen mit Sauce Suprême mit Paprika; garnirt mit Paprikaschoten gedünstet in Rahm.

Côte de Gélinotte „Livonienne“: Mit Speckscheibe umwickelt, gebraten; garnirt mit Steinpilzen vermischt mit Petersilie; Sauce Crème-aigre extra.

Côte de Gélinotte „Petite Russienne“: In Butter poschirt, übergossen mit Sauce aus dem Fond mit Malaga und Sauce Poivrade vermischt mit gekochten Kirschen.

Côte de Lièvre: Hasenkotelette.

Côte de Lièvre „Diane“: Gebraten; dressirt auf geröstete Brotscheibe bestrichen mit Wildfarce; Sauce Chasseur.

Côte de Lièvre „Mirza“: Panirt in Ei und Brot, gebacken; dressirt auf halbe, ausgehöhlte, gebackene, mit Johannisbeerengelee gefüllte Reinette-Aepfel; Sauce Poivrade extra.

Côte de Lièvre à la Romaine: Gebraten; Sauce Romaine mit geschnittenen Pignolis.

Côte de Marcassin: Wildschweinkotelette.

Côte de Marcassin à l'Ardennaise: Gedünstet in Bier, Demi-glace, Senf und Wachholderbeeren; belegt mit gebratener Schinkenschnitte.

Côte de Marcassin „Cumberland“: Gebraten; garnirt mit dreieckigem, geröstetem Weissbrot; Sauce Cumberland extra.

Côte de Marcassin à la Moldave: Gebraten, vermischt mit gebratenen Zwiebeln, Sauce Poivrade, Fenchel und Verjus (Saft von unreifen Trauben); auf Brotscheiben dressirt, bestreut mit gehackten Kapern; garnirt mit Kartoffeln „Duchesse".

Côte de Marcassin „Saint-Marc": Gespickt mit Zunge, gedünstet; garnirt mit Croquetten aus Kastanienpüree; Sauce Demi-glace mit Preisselbeeren.

Côtes de Mouton: Hammelrippchen, Schöpsenkoteletten; auch Côtes de Pré-salé.

Côtes de Mouton à l'Arlésienne: Wie Côtes d'Agneau „Arlésienne".

Côtes de Mouton „Bardoux": Panirt in Ei und Bröseln, gebacken; garnirt mit grünen Erbsen vermischt mit gehacktem, gebratenem Schinken.

Côtes de Mouton à la Bretonne: Am Rost gebraten; garnirt mit Bohnen à la Bretonne.

Côtes de Mouton „Buloz": Halb gebraten, überzogen mit Sauce Béchamel vermischt mit Parmesan; gebräunt; dressirt auf Reistartelette vermischt mit Trüffeln.

Côtes de Mouton „Carignan": Panirt, in Butter und Oel gebraten; garnirt mit in Backteig gebackenen Hahnenkämmen und Hühnernieren; Sauce Tomate.

Côtes de Mouton „Champvallon": Angebraten; dressirt in Porzellanschüssel auf Unterlage von gedünsteten Zwiebeln; bedeckt mit weissem Fond mit einer Spur Knoblauch und garnirtem Petersilbüschel; gedünstet mit Kartoffeln.

Côtes de Mouton „Chasseur": Gebraten; übergossen mit Sauce Madère mit gehackten Champignons.

Côte de Mouton „Châtelaine": Wie Côtes d'Agneau „Châtelaine".

Côtes de Mouton „Choiseul": Halb gebraten, bestrichen mit Kalbsfarce vermischt mit gehackten Champignons und fines herbes; in Schweinsnetz eingewickelt, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Côtes de Mouton „Clamart": Panirt, gebacken; garnirt mit grünem Erbsenpüree.

Côtes de Mouton „Cyrano“: Am Rost gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree.

Côtes de Mouton „Durand“: Halb gebraten; bestrichen mit Kartoffelcroquette-Masse, in Schweinsnetz eingewickelt, panirt, am Rost gebraten; Sauce Chateaubriand.

Côtes de Mouton à la Favorite: Gebraten; belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Spargelspitzen.

Côtes de Mouton à la Financière: Aufgeschnitten, gefüllt mit Farce, angebraten und gedünstet; garnirt mit Garnitur Financière.

Côtes de Mouton „Laura“: Halb gebraten; eingewickelt in ein Schweinsnetz belegt mit einer Schichte geschnittener Makkaroni in Sauce Tomate; in Brot panirt, gebraten.

Côtes de Mouton „Lavallière“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzenpüree.

Côtes de Mouton „Maintenon“: Gedünstet mit Sauce Soubise.

Côtes de Mouton „Malmaison“: Panirt, gebacken; garnirt mit gefüllten Tomaten und mit Artischockenböden gefüllt mit grünem Erbsenpüree und mit Kartoffelpüree.

Côtes de Mouton „Mancelle“: Am Rost gebraten; garnirt mit Kastanienpüree.

Côtes de Mouton „Marie Louise“: Gebraten; garnirt mit Teigpasteten gefüllt mit grünen Erbsen, mit Karotten und mit weissen Rüben.

Côtes des Mouton „Mercédès“: Gebraten; garnirt mit gebratenen Champignons, Spargelspitzen und ausgebohrten, gebratenen Kartoffelkugeln; Sauce Colbert.

Côtes de Mouton „Méridionale“: Panirt, gebacken; garnirt mit gedünsteten Gurken, gefüllten Tomaten und gebackenen Kartoffelvierteln.

Côtes de Mouton „Montglas“: Auf einer Seite gebraten, diese Seite bedeckt mit Montglas-Masse; mit Bröseln bestreut, mit Butter beträufelt, gebraten; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Côtes de Mouton „Mousquetaire“: Marinirt in Oel, Zitronensaft und aromatischen Kräutern;

angebraten, auf einer Seite bestrichen mit Farce Godoveau mit gehackten Kräutern und Duxelle; mit Butter gefettet und in der Röhre gebräunt; garnirt mit Champignons und Artischockenvierteln in Sauce Duxelle.

Côtes de Mouton „Murillo“: Auf einer Seite gebraten; diese Seite bedeckt mit Sauce Béchamel vermischt mit Käse und gehackten Champignons; gebräunt; Sauce Tomate.

Côtes de Mouton „Nelson“: Auf einer Seite gebraten; bedeckt mit Sauce Soubise, mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt; Sauce Madère.

Côtes de Mouton à la Parisienne: Gebraten; garnirt mit Spargelspitzen und ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln; Sauce Béarnaise.

Côtes de Mouton „Pompadour“ I: Gebraten; garnirt mit Kartoffelcroquetten und Artischockenböden gefüllt mit Linsenpüree; Sauce Truffes.

Côtes de Mouton „Pompadour“ II: Auf einer Seite gebraten; bedeckt mit gedünsteten, gehackten Zwiebeln vermischt mit Sauce Demiglace und Worcestershire-Sauce; mit Bröseln und geriebenem Parmesan bestreut, mit Butter betropft und gratinirt; Sauce Tomate extra.

Côtes de Mouton à la Provençale: In Oel gebraten; garnirt mit Tomaten, blanschirten Oliven, in Oel gebratenen Champignons und Sardellenschnitten; übergossen mit dem Fond vermischt mit Tomatenpüree.

Côtes de Mouton „Réforme“: Panirt, gebraten; garnirt mit nudelig geschnittener Zunge, Schinken und Champignons in Sauce Demi-glace.

Côtes de Mouton „Sévigné“: Auf einer Seite angebraten, diese Seite bedeckt mit Hühnercroquette-Masse; in Ei und Bröseln gerollt, in der Röhre gebräunt.

Côtes de Mouton „St. Cloud“: Gespickt mit Trüffeln, am Rost gebraten; Sauce Demi-glace.

Côtes de Mouton à la Suédoise: In Zitronensaft und aromatischen Kräutern marinirt, am Rost gebraten; garnirt mit in Wein gekochten, passirten Aepfeln vermischt mit geriebenem Kren und Sauce Mayonnaise.

Côtes de Mouton „Suzanne“: Wie Côtes d'Agneau „Suzanne“.

Côtes de Mouton „Vatel“: Aufgeschnitten, gefüllt mit getrüffelter Hühnerfarce; panirt, gebacken; umringt mit Garnitur Financière.

Côtes de Mouton „Verdi“: Gebraten, belegt mit Gansleberschnitte, bedeckt mit Sauce Soubise, bestreut mit Parmesan und Semmelbröseln; gratinirt.

Côtes de Mouton à la Villageoise: Gedünstet; auf einer Seite bedeckt mit braunem Zwiebelpüree und in der Röhre gebräunt.

Côtelettes de Pigeonneaux, Côtes de Pigeon: Taubenschnitten.

Côtes de Pigeonneaux „Sylvia“: Halbirt, entbeint, in Butter halb gebraten, erkaltet; gefüllt mit geschnitter Gansleber, Trüffeln und Champignons vermischt mit Sauce Allemande; bedeckt mit Hühnerfarce, dekorirt mit Trüffeln und Zunge; in Butter fertig gebraten; Sauce Périgueux extra.

Côtes de Pigeonneaux „Valois“: Halbirt, entbeint, panirt in Ei und Brot, gebacken; garnirt mit Spargelspitzen; Sauce Valois extra.

Côtes de Porc: Schweinsrippchen, Schweinskoteletten.

Côte de Porc à la Charcutière: Panirt in Ei und Brot, am Rost gebraten; garnirt mit Kartoffelpüree; Sauce Charcutière extra.

Côte de Porc „Diplomate“: Gedünstet; garnirt mit gebackenen Würstchen, Rotkohl und Kartoffelcroquetten.

Côte de Porc „Duchesse“: Gebraten in gefetteter, mit Parmesan bestreuter Kasserolle mit Zitronenscheiben und Madeira; bedeckt mit einer Schichte Parmesan, mit Butter betreufelt und mit Bröseln bestreut; Sauce Tomate extra.

Côte de Porc „Flamande“: Angebraten, gedünstet in irdener Kasserolle mit Apfelspalten.

Côte de Porc „Grand'mère“: Gehacktes Schweinefleisch vermischt mit gebratenen Zwiebeln. Salz, Pfeffer und Eigelb; zu Koteletten geformt, in Schweinsnetz eingehüllt und gebraten; garnirt mit Kartoffelpüree.

Côte de Porc à la Hongroise: Gedünstet in Sauce Paprika; garnirt mit poschirten, mit Butter vermischten Nudeln.

Côte de Porc à la Mexicaine: Gedünstet mit Sauce Demi-glace und roten Pfefferschoten.

Côte de Porc à la Milanaise: Panirt, gebraten; garnirt mit Makkaroni à la Milanaise.

Côte de Porc „Robert“: Gebraten; übergossen mit Sauce Robert.

Côte de Porc à la Soissonnaise: Gebraten, gedünstet mit weissen Bohnen.

Côte de Veau, auch Côtelette de Veau: Kalbsrippchen, Kalbskotelette.

Côte de Veau à l'Anglaise: Panirt in Ei und Bröseln, gebraten; garnirt mit Salzkartoffeln; belegt mit einem Stück frischer Butter.

Côte de Veau „Byzantine“: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Salat und Duchesse-Kartoffeln.

Côte de Veau „Bonne Femme“: In Butter angebraten, mit Kartoffelschnitten und Zwiebeln gedünstet.

Côte de Veau „Clamart“: Gebraten; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit grünen Erbsen.

Côte de Veau en Cocotte: In irdener Kasserolle gedünstet mit Kartoffeln, Zwiebeln und Champignons.

Côte de Veau à la Dreux: Gespickt mit Zunge, Schinken und Trüffeln; gedünstet mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Trüffeln, Champignons, Oliven und Farceklössen in Sauce Financière.

Côte de Veau „Düsseldorf“: Gehacktes Kalbfleisch vermischt mit Speck, Trüffeln, Champignons, Schalotten und Petersilie; zu Koteletten geformt, panirt, gebraten; Jüs.

Côte de Veau à la Fermière: In Kasserolle gedünstet mit Garnitur Fermière.

Côte de Veau à la Financière: Gebraten, garnirt mit Garnitur Financière.

Côte de Veau „Fleury“: Gebraten; garnirt mit Pastetchen aus Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit gedünsteten Kalbsnieren in Sauce Madère.

Côte de Veau „Gendarme“: Gewürzt, in Butter gerollt, in Brot panirt, gebraten; Sauce Tomate extra.

Côte de Veau „Guizot“: Gedünstet mit Weisswein, Zwiebeln und gehackten Kräutern; panirt, gebacken. Sauce Truffes.

Côte de Veau „Kinsky“: Gebraten; garnirt mit gebratenem Kalbsbries, Zunge, Schinken und Kartoffeln in Sauce Piquante.

Côte de Veau „Maintenon“: Aufgeschnitten, die Oeffnung gefüllt mit einem Salpicon von Zunge, Schinken, Trüffeln und Champignons in Sauce Demi-glace; in Butter angebraten; mit dicker Sauce Soubise auf beiden Seiten bedeckt, mit Bröseln bestreut, mit geschmolzener Butter betropft und in der Röhre gebräunt; Trüffelsauce.

Côte de Veau „Maraîchère“: Panirt, gebacken; garnirt mit Spargelspitzen und Trüffeln.

Côte de Veau „Maréchale“: Panirt in Ei und Semmelbröseln, gebacken; Sauce Bigarrade.

Côte de Veau „Marigny“: Gebraten; umringt von Teigkrusten abwechselnd gefüllt mit grünen Erbsen und mit grünen Bohnen; Butterkartoffeln.

Côte de Veau „Mascotte“: Panirt in Ei und Semmelbröseln, in Butter gebraten; garnirt mit Artischockenvierteln, Trüffelscheiben und Kartoffelcroquetten in Olivenform.

Côte de Veau „Milanaise“: Geklopft, panirt in Ei und Brot, gebacken; garnirt mit Makkaroni à la Milanaise.

Côte de Veau „Montholon“: Gebraten; garnirt mit Zunge, Champignons und Trüffeln in Sauce Suprême.

Côte de Veau à la Napolitaine: Gebraten, bestrichen mit Sauce Béchamel vermischt mit Parmesan: in der Röhre gebräunt; Garnitur Napolitaine.

Côte de Veau „Orloff“: Angebraten, bedeckt mit Sauce Mornay, in der Röhre gebräunt.

Côte de Veau „Parma“: Panirt in Ei, Semmelbröseln und geriebenem Parmesankäse, gebacken; Sauce Tomate.

Côte de Veau „Paysanne“: Mit Speck angebraten, mit kleinen Zwiebeln und Kartoffeln „Paysanne“ (Scheiben gedämpft mit Bouillon und Knoblauch, vermengt mit sautirtem, gehacktem Sauerampfer und Kerbel) gedünstet.

Côte de Veau „Pojarsky“: Gehacktes Kalbfleisch zu Koteletten geformt, panirt, gebacken; garnirt mit grünen Erbsen.

Côte de Veau à la Provençale: Auf einer Seite gebraten, diese Seite bedeckt mit einer festen Sauce Béchamel vermischt mit Eigelb und Knoblauch; mit Parmesan bestreut und fertig gebraten; Sauce Provençale.

Côte de Veau „Rubens“: (Kalt): Gedünstet, erkaltet, mit Aspik überzogen; die obere Seite belegt mit Hopfenspitzen vermischt mit Tomatensauce und Aspik; umringt mit gehacktem Aspik.

Côte de Veau à la Russe: Gedünstet mit sauerem Rahm und Pilzlingen.

Côte de Veau „St. Cloud“: Gespickt mit Trüffelstreifen, gebraten; garnirt mit Farceklössen in Sauce Allemande.

Côte de Veau „Talleyrand“: Gebraten, erkaltet, überzogen mit Farce, in gehackten Trüffeln panirt, gebacken; Garnitur Talleyrand.

Côte de Veau „Vert Pré“: Gebraten, garnirt mit grünen Erbsen, grünen Bohnen und Spargelspitzen.

Côte de Veau à la Vichy: Gebraten; garnirt mit Karotten à la Vichy.

Côte de Veau „Zingara“: Gebraten; belegt mit gebratener Schinkenschnitte; übergossen mit Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree, garnirt mit gehackten Trüffeln und Champignons.

Côte de Volaille, Hühnerkotelette: Für weitere Zubereitungen siehe „Suprême“ de Volaille.

Côte de Volaille „Dubarry“: Kotelettenformen gefüllt mit Hühne püree, poschirt; erkaltet, gestürzt; panirt, gebacken; garnirt mit Sauce Valois; Blumenkohlpüree extra.

Côte de Volaille „Luculle“: Kotelettenformen gefüllt mit Hühnerpüree vermischt mit Gansleberpüree und geschnittenen Trüffeln; poschirt, erkaltet, gestürzt; panirt, gebacken; Sauce Périgueux.

Côte de Volaille „Maréchale“: Panirt in Ei und Brot, gebraten; garnirt mit Hahnenkämmen und Hühnernieren, Klössen und Trüffeln in Sauce Suprême.

Côtes de Volaille „Pojarsky“: Gehacktes Hühnerfleisch zu Koteletten geformt, panirt, gebacken; garnirt mit grünen Erbsen.

Coulibiac Moldave: Gehacktes, gebratenes Kalbfleisch vermischt mit Einbrenne und Petersilie gedünstet; auf ein Blech gestrichen, erkaltet; in viereckige Stücke geschnitten, panirt in Ei und Brot, gebacken. (Russisch).

Crème de Volaille à l'Ambassadrice: Hühnerfarce poschirt in Randform; auf die Schüssel gestürzt, die Ringöffnung gefüllt mit geschnittenen Trüffeln und Lammsbries in Sauce Béchamel; der Farcerand übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Hühnerpüree.

Crépinettes: Schweinsnetz belegt mit Bratwurstfleisch oder fein gehacktem Fleisch; in der Mitte garniert mit dem betreffenden Ragout; diese mit der Farce bedeckt, zusammengerollt, panirt und angebraten.

Crépinettes „Cendrillon I": Getrüffelte Bratwurstfülle in Pastetenteig eingewickelt und in der Röhre gebacken.

Crépinettes „Cendrillon II": Gefüllt mit dem gehackten Fleisch von Schweinsfüssen vermischt mit Trüffeln.

Crépinettes „Chasseur": Gefüllt mit Wildfleisch vermischt mit Sauce Salmis; garnirt mit Champignonpüree.

Crépinettes à l'Écossaise: Gefüllt mit Wurstfleisch, Trüffeln, Zunge und Champignons; garnirt mit grünen Bohnen; Kalbsfond.

Crépinettes à l'Indienne: Gefüllt mit Wurstfleisch vermischt mit Tomatenpüree und Currypfeffer; gebraten; garnirt mit Reispilaff; Sauce Curry.

Crépinettes à la Liégeoise: Gehacktes Lammfleisch vermischt mit eingeweichtem Weissbrot, gedünsteten Zwiebeln und Wachholderbeeren; in Netz eingehüllt, in Butter gebraten; Kartoffelpüree extra.

Crépinettes à la Périgueux: Gefüllt mit Schweinsfüssen und Trüffeln; Sauce Périgueux.

Crépinettes à la Piémontaise: Gefüllt mit Wurstfleisch; dressirt auf gebackene Polenta; Kalbsfond mit Tomatenpüree.

Crépinettes à la Reine: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Wurstfleisch und gehackten Mandeln gebunden mit Sauce Velouté; am Rost gebraten; garnirt mit grünem Gemüse.

Crépinettes de Ris de Veau: Gehackte Kalbsmilch vermischt mit Trüffeln nnd Eiern; gestossen, in Schweinsnetz eingehüllt, mit Butter gefettet, in Bröseln panirt und am Rost gebraten; Sauce Truffes.

Crépinettes „Saint Germain“: Gefüllt mit Hühnerragout; garnirt mit Püree von grünen Erbsen.

Crépinettes „St. Hubert“: Gefüllt mit Wurstfleisch und Wild, gebraten; garnirt mit Kastanienpüree; Sauce Demi-glace mit Wildgeschmack.

Crépinettes à la Turque: Gefüllt mit Wurstfleisch, Hammelfleisch und Piment; gebraten; garnirt mit geschnittenen Auberginen in Sauce Tomate.

Crépinettes de Volaille: Hühnerfleisch, Schweinfleisch und Speck vermischt mit Trüffeln, Salz, Pfeffer, Muskat und Cognac; in Netz eingehüllt, dekorirt mit Trüffelscheiben, gebraten, Sauce Truffes.

Crêtes de Coq: Hahnenkämme.

Crêtes „Demidoff“: In Saue Velouté gedünstet; dekorirt mit Scheiben von Hühnerfarcewurst.

Crêtes „Farcies“: Gedünstet, aufgeschnitten; der Einschnitt gefüllt mit einer Trüffelscheibe; in Sauce Villeroy getaucht, panirt, gebacken.

Crêtes „Pompadour“: Blanschirt, aufgeschnitten, gefüllt mit Gansleberfarce vermischt mit Hühnerpüree; in Champignonpüree gerollt, panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Crêtes à la Villeroy: Blanschirt, aufgeschnitten, gefüllt mit Gansleberfarce vermischt mit Trüffelpüree; in Sauce Villeroy getaucht, panirt, gebacken; Sauce Périgueux.

Cromesquis, auch Kromeskis: Gebratenes oder gedünstetes Geflügel, Wild etz. geschnitten, mit hiezu passender Sauce vermischt und aufgekocht; erkaltet, in Schweinsnetz oder Speckscheibe eingewickelt, in Backteig getaucht und gebacken. Sauce extra.

Cromesquis d'Amourettes à la Française: Rückenmark, Champignons und Trüffeln in Sauce Allemande.

Cromesquis d'Amourettes à la Génoise: Rückenmark und Schinken vermischt mit Reispürree und Eigelb; Sauce Tomate extra.

Cromesquis à la Bergère: Lammfleisch, Schinken und Champignons in Sauce fines herbes.

Cromesquis à la Bohémienne: Gansleber, Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Demi-glace.

Cromesquis à la Charcutière: Bratwurstfarce und Trüffeln in Sauce Charcutière.

Cromesquis „Chasseur": Wild und Champignons in Sauce Madère.

Cromesquis „Colbert": Ausgerollte Kartoffel-Duchesse-Masse belegt mit dünnen, gebackenen Pfannkuchen; zuammengerollt, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Colbert extra.

Cromesquis à la Duchesse: Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln in Sauce Crème.

Cromesquis „Gastronome": Wild, Trüffeln und Champignons in Sauce Grand-Veneur.

Cromesquis à la Nantua: Krebsschwänze, Champignons und Trüffeln in Sauce Nantua.

Cromesquis d'Œufs: Harte Eier, Champignons und Trüffeln in Sauce Tomate.

Cromesquis à la Polonaise: Rückenmark, Trüffeln, und Pilzlinge in Sauce Espagnole.

Cromesquis „Richelieu": Hummer und Trüffeln in Sauce Truffes.

Cromesquis „Rossini": Gansleber, Hühnerfleisch und Trüffeln in Sauce Madère; Sauce Périgueux extra.

Cromesquis „Victoria": Hummerfleisch und Trüffeln in Sauce Homard.

Croquettes: Kleingeschnittenes Fleisch gebunden mit weisser Einmachsauce; erkaltet; auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Brett korkenförmig (oder auch in anderen Formen) gerollt, panirt, gebacken; dekorirt mit gebackener Petersilie; Sauce extra.

Croquettes à l'Américaine: Stockfisch vermischt mit Kartoffelpüree und Sauce Béchamel; in Kugelform; Sauce Tomate.

Croquettes à la Bergère: Lammfleisch, Schinken und Champignons in Sauce Béchamel; Sauce Périgueux extra.

Croquettes à la Bohémienne: Gansleber und Trüffeln in Sauce Allemande; Sauce Périgueux extra.

Croquettes „Cardinal“: Hummer, Trüffeln und Champignons in Sauce Riche; Sauce Cardinal extra.

Croquettes „Chasseur“: Wild, Zunge und Trüffeln in Sauce Demi-glace; Sauce Chasseur extra.

Croquettes „Domini“: Austern und Champignons in Sauce Soubise mit Krebsbutter und Cayennepfeffer; in Aprikosenform; Sauce vin blanc extra.

Croquettes „Gastronome“: Federwild und Trüffeln in Sauce Suprême mit Trüffelpüree vermischt; flüssiges Kastanienpüree extra.

Croquettes de Gibier: Wild, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère; Sauce Chasseur extra.

Croquettes de Homard: Hummer, Champignons und Trüffeln gebunden mit Sauce Béchamel, vermischt mit Hummerbutter und Cayennepfeffer; Sauce Homard.

Croquettes à la Hongroise: Kalbsfüsse und Champignons in Sauce Velouté mit Paprika; in ovaler Form; Sauce Demi-glace mit Paprika extra.

Croquettes à l'Impératrice: Hühnerfleisch, poschirte, gehackte Austern in Sauce Velouté; Sauce Suprême mit gehackten Trüffeln extra.

Croquettes à l'Indienne: Hühnerfleisch, harte Eier und Reis in Sauce Velouté mit Currypulver; Sauce Curry extra.

Croquettes à l'Italienne: Zunge, Bries und Champignons in Sauce Italienne; Sauce Tomate extra.

Croquettes „Jean Bart“: Hummer und Austern in Sauce Béchamel; Sauce Béchamel vermischt mit Hummerbutter extra.

Croquettes „Marquise“: Hühnerfleisch, Makkaroni, Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Béchamel gefärbt mit Tomaten, vermischt mit Parmesan; viereckig geschnitten; Sauce Tomate extra.

Croquettes à la Milanaise: Kleine Kugeln von dickem Austernsalpicon umkleidet mit dicker Masse wie für Croquettes de Homard; Sauce Béchamel mit Hummerbutter.

Croquette à la Napolitaine: Zunge, Trüffeln, Champignons und Makkaroni in Sauce Allemande vermischt mit Parmesan; Sauce Tomate extra.

Croquettes à la Nantaise: Fischfleisch und Champignons in Sauce vin blanc; Sauce Tomate.

Croquettes „Neptune“: Hummercroquetten in Kugelform; überzogen mit Kartoffelcroquettenmasse, panirt, gebacken; Sauce Tomate geschärft mit Paprika.

Croquettes d'Œufs: Harte Eier, Trüffeln und Champignons in Sauce Velouté; in Eierfom; Sauce Curry.

Croquettes „Pompadour“: Kalbsbries und Trüffeln in Sauce Allemande; Sauce Tomate.

Croquettes „Savigny“: Schinken, Artischockenböden und Morcheln in Sauce Béchamel; Sauce Soubise extra.

Croquettes „Sultane“: Eine kleine Trüffelkugel umschlossen von eiförmig gerolltem Gansleberpüree vermischt mit Pistazienpüree und diese Kugel mit einer Schichte Hühnerpüree umschlossen. Sauce Velouté mit Champignonessenz extra.

Croquettes „Thilde“: Kalbsbries, Gansleber und Trüffeln in Sauce Crème; Sauce Suprême extra.

Croquettes à la Villeroy: Hühnerfleisch, Zunge und Trüffeln in Sauce Villeroy; Sauce Suprême extra.

Croquettes de Volaille: Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln in Sauce Allemande; Sauce Tomate extra.

Croquettes „Zingara“: Schinken, Champignons und Trüffeln in Sauce Tomate; Sauce Truffes extra.

Croustades: Formen ausgestrichen, ausgelegt oder ausgestochen mit Mürbteig, Blätterteig, Briocheteig, Griesmasse, Nudeln, Mais etz. etz. gebunden mit Eigelb oder Eigelb und Parmesan; gebacken; gefüllt mit Ragout; mit Deckel verschlossen.

Croustades „Agnès Sorel“: Blätterteig; Gansleber und Trüffeln in Sauce Velouté.

Croustades à l'Amiral: Reismasse; Hummerragout.

Croustades „Balzac“: Blätterteig; Gebratene Hühnerlebern vermischt mit Sauce Tomate, Champignons, glasirten Zwiebeln und gefüllten Oliven.

Croustades „Carmen“: Blätterteig; Gansleberpastete; überzogen mit kalter Sauce Hollandaise. (Kalt).

Croustades „Chasseur“: Nudeln; Widpüree mit Trüffelscheiben.

Croustades „Duchesse“: Kartoffel-Duchesse-Masse; Spargelspitzen, Hühnerfarceklösse und Trüffeln in Sauce Suprême.

Croustades „Financière“: Mürbteig; Bries, Champignons, Hahnenkämme, Trüffeln und kleine Farceklösse in Sauce Madère mit Trüffelessenz.

Croustades „Florentine“: Dicke Sauce Béchamel mit Parmesan; Hühnerpüree.

Croustades à l'Impériale: Reismasse; Gansleber, Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Sauce Suprême.

Croustades à l'Italienne: Reismasse; Hühnerfarce und Makkaroni vermischt mit Parmesan und Sauce Tomate.

Croustades „Joinville“: Griesmasse; Champignons, Crevetten und Trüffeln in Sauce Joinville.

Croustades „Laffitte“: Griesmasse; gefüllt wie Financière.

Croustades „Lucullus“: Reismasse; Wachtelfleisch, Klösschen und Trüffeln in Sauce Demiglace.

Croustades „Murillo“: Blätterteig; gebratene Hühnerlebern vermischt mit Sauce Tomate, Champignons, Schinken und geschnittenen Makkaroni.

Croustades „Nemrod“: Kartoffel-Duchesse-Masse; Wild, Klösschen, Trüffeln und Champignons in Sauce Chasseur.

Croustades aux Œufs: Mürber Butterteig; Hühnerpüree, Trüffeln und Rührreier in Sauce Truffes.

Croustades à la Piémontaise: Reismasse; Hühnerfleisch, Klösschen und weisse Trüffeln in Sauce Italienne.

Croustades „Princesse“: Reismasse; Hühnerpüree; Zungenscheiben obenauf.

Croustades „Régence“: Reismasse; Hühnerfleisch, Hahnenkämme, Hühnernieren, Trüffeln und Farceklösse mit Krebsbutter in Sauce Allemande mit Champignonessenz.

Croustades à la Richelieu: Mürbteig; gebackene Hühnerfarceklösschen und Champignons in Sauce Périgueux.

Croustades à la Royale I: Gestockter Eierstich; Hühnerpüree.

Croustades à la Royale II: Nudeln; Hühnerfleisch, Gans'eber, Trüffeln und Champignons in Sauce Béchamel vermischt mit Krebsbutter.

Croustades „St. Cloud“: Briochemasse; Hühnerfleisch, und Zunge in Sauce Allemande mit Champignonpüree.

Croustades „St. Hubert“: Blätterteig; Wildpüree.

Croustades „Talleyrand“: Griesmasse; Hühnerfleisch, Zunge, Trüffeln und Champignons in Sauce Demi-glace.

Croustades „Victoria“: Blätterteig; Crevettenschwänze, Champignons und Trüffeln in Sauce Crevettes.

Croûtes: Siehe bei Vorspeisen.

Cuissot: Keule, Schlegel, Schlögl; Cuissot de chevreuil-Rehschlögl: Wie Gigot behandelt.

Culotte de Bœuf, auch Pointe de Culotte: Ochsenschwanzstück. Tafelspitz.

Culotte de Bœuf à la Bordelaise: Gedämpft; Sauce Bordelaise.

Culotte de Bœuf à la Bourgignonne: In Burgunderwein gedämpft mit Champignons und Zwiebeln.

Culotte de Bœuf en Daube: Wie Bœuf à la Mode mit Rotwein und Speck.

Culotte de Bœuf à la Flamande: Gekocht; garnirt mit Kohl, Speck, Würsten, Kartoffeln und Karotten.

Culotte de Bœuf à la Grecque: Gespickt, gedämpft; garnirt mit Tomaten gefüllt mit Reispilaff vermischt mit gehacktem Schinken und Korinthen.

Culotte de Bœuf en Hochepot: Schnitten gedämpft mit Zwiebeln, Karotten, Champignons, Speck und Kartoffeln.

Culotte de Bœuf à la Lyonnaise: Gespickt, gedämpft mit Karotten, Zwiebeln, Kalbsfüssen und Weisswein; garnirt mit Artischockenvierteln, Zwiebeln, Champignons, gekochten Kastanien und Wurstscheiben.

Culotte de Bœuf à la Mode: Mit dicken Speckstreifen durchzogen, gedämpft mit Tomaten, fines herbes, Madeira und Cognac; garnirt mit Karotten und Zwiebeln.

Culotte de Bœuf à la Parisienne: Gespickt mit Speck und Zunge, gedämpft; garnirt mit Kartoffelcroquetten, gedünstetem Salat und Artischockenböden gefüllt mit ausgestochenen Gemüsen; Fond mit Tomatenpüree.

Culotte de Bœuf aux Primeurs: Gedämpft; mit frischen Gemüsen in Bouquets.

Currie d'Agneau: Würfelig geschnittenes Lammfleisch in Kasserolle mit Schweineschmalz anlaufen lassen, vermischen mit Schinken, Zwiebeln und geriebenen Reinette-Aepfeln, Gewürzen, Thymian, Lorbeer, Zimmt, Knoblauch und Muskatnuss; mit Currypfeffer bestaubt, mit Kokosmilch begossen, gedünstet; Reis à l'Indienne extra servirt. (Indisch).

Currie de Mouton, Mutton-Curry: Würfelig geschnittenes Hammelfleisch in Schweineschmalz anlaufen lassen mit gehackten Zwiebeln, Salz und Currypulver; mit Mehl bestauben, mit Wasser aufgiessen, dünsten; Reis à l'Indienne extra. (Indisch).

Mutton-Curry „Madras style": Wie Currie de Mouton; mit geriebener Kokosnuss, Kokosnussmilch und Apfelspalten gedünstet. (Indisch).

Currie de Poulet, Chicken-Curry: Hühner in Stücke zerteilt, in Oel und Zwiebeln angeröstet, mit Currypulver bestaubt, mit Kokosnussmilch aufgegossen, mit Sauce Velouté eingedickt; Reis à l'Indienne extra. (Indisch).

Chicken-Curry „Bombay style": Hühnerstücke gedünstet in Butter, Zwiebeln und Gewürznelken; mit Suppe aufgegossen, verdickt mit

einem Teig aus Mehl, Currypulver und Salz; gewürzt mit Zitronensaft; Reis extra. (Indisch).

Chicken-Curry „Madras style“: Wie Currie de Poulet mit geriebener Kokosnuss. (Indisch).

Malayan Curry: Mandeln in Butter angeröstet, gehackt mit Zwiebeln und Zitronenschale; Hühnerfleisch angebraten in Butter, mit Suppe aufgegossen, mit Currypulver bestaubt; gedünstet mit den Mandeln, Kokosnussmilch, Sahne und geriebener Kokosnuss. (Indisch).

Darioles: Becherformen gefüllt mit Ragout.

Darioles de Ris d'Agneau „St. Germain“: Form ausgestrichen mit grünem Erbsenpüree, gefüllt mit Lammsbries, Champignons und Trüffeln in Sauce Suprême; bedeckt mit einer Schichte Erbsenpüree, poschirt, gestürzt; dekorirt mit Aspik.

Daube de Bœuf: Schmorfleisch: Schulterfleisch in Schnitten, gespickt, marinirt in Rotwein mit garnirtem Petersilbüschel und gehackten Schalotten; in der Marinade mit Speck in einer mit Teig zugekitteten Schmorschüssel gedämpft.

Daube de Mouton à l'Avignonnaise: Hammelfleischwürfeln marinirt in Weisswein, Oel, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Petersilie und Aromaten; gedämpft in der Marinade.

Daube de Bœuf à la Provençale: Rindfleischwürfeln marinirt in Weisswein, Oel und Cognac; gedämpft mit Speck, Karotten, Champignons, Oliven, Tomaten, Knoblauch und Aromaten.

Deutsches Beefsteak: Rohes, geschabtes Rindfleisch und Nierenfett vermischt mit Salz, Pfeffer und Wasser; zu Beefsteaks geformt, in Butter und gehackten Zwiebeln gebraten. (Deutsch).

Dinde: Truthahn, Pute; Dindonneau: Junger Truthahn.

Dinde à l'Américaine: Gefüllt mit Farce, gedünstet; garnirt mit Karotten, Zwiebeln und Blumenkohl; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Dinde à l'Anglaise: Poschirt; garnirt mit grossen Gemüsen; übergossen mit Sellerie-Sauce.

Dinde à la Bouquetière: Gedünstet; garnirt mit Karotten, weissen Rüben, Kartoffeln „Parisienne“, grünen Erbsen, Bohnen und Blumenkohl.

Dinde à la Chipolata: Gedünstet; garnirt mit Bratwürstchen, glasirten Zwiebeln, Champignons und gekochten Kastanien.

Dinde à la Conti: Gefüllt mit getrüffelter Farce, gebraten; garnirt mit Klössen, Trüffeln und Hahnenkämmen; Fond mit Trüffelessenz.

Dindonneau „Gitana“: Gedünstet; garnirt mit Nudeltimbalen; Jüs.

Dinde à la Godard: Gedünstet; Garniture und Sauce Godard.

Dindonneau „Gourmet“: Gefüllt mit Kastanien, gebraten; garnirt mit kleinen Bratwürstchen.

Dinde à la Médicis: Gebraten; garnirt mit Croustaden gefüllt mit Püree von Krammetsvögeln; Fond mit Madeira und Krammetsvogelessenz.

Dinde à la Montorgeuil: Gedämpft mit Gemüsen; dressirt auf Farce-Unterlage; Fond mit weisser Sauce und Trüffelscheiben.

Dinde à la Provençale: Gefüllt mit Zwiebelfarce mit Trüffeln und Kräutern; gebraten; Sauce Tomate.

Dinde à la Russe: Gefüllt mit Farce vermischt mit Pilzlingen und Zwiebeln; gedünstet; Fond mit sauerem Rahm, Fenchel und Anis; die Platte bekränzt mit gefüllten Pilzlingen.

Dolmas: Kohl- oder Weinblatt gefüllt mit stark gewürzter Farce aus Hammelfleisch, Hammelschwanzfett, Reis, Zwiebeln und Petersilie; in einem Timbal aufeinandergepresst, mit Bouillon übergossen und gedünstet; auf eine Schüssel gestürzt, übergossen mit dem eingedickten Fond mit Eigelb und Zitronensaft. (Türkisch).

Double d'Agneau: Double de Mouton: Die zusammenhängenden Keulen vom Lamm oder Hammel; Gebraten; Garnituren: à la Bouquetière, à la Richelieu, à la Sarde etz.

Échinée de Porc: Schweinsrücken: Wie Carré behandelt.

Éclairs à la Károlyi: Brandteigkuchen in Fingerform gefüllt mit Hühnerpüree; überzogen mit Sauce Chaud-Froid. (Kalt).

Eisbein: Gesalzener Schweinsknöchel (Haxen) gekocht; garnirt mit Sauerkraut oder Püree von dürren Erbsen. (Deutsch).

Émincés: Gebratenes, kaltes Rindfleisch etz. in Schnitten geteilt, mit kochender Sauce übergossen.

Émincé de Volaille „Bonne Femme“: Flache Schüssel belegt mit Kartoffelscheiben, belegt mit Champignonschnitten; Schnitten von Hühnerfleisch obenauf; übergossen mit Sauce Velouté und in der Röhre gebräunt.

Émincé de Chevreuil Cumberland“: Gebratenes, gehacktes Wild erkaltet; geformt, mit Aspik überzogen; bekränzt mit Sauce Cumberland.

Émincé à l'Écarlate: Roastbeefschnitten belegt mit dünnen Scheiben Pöckelzunge; mit Sauce Demi-glace vermischt mit gehackter Zunge übergossen.

Émincé „Geisha“: Hühnerbrustschnitten übergossen mit Sauce aus Butter vermischt mit Currypulver, Johannisbeerengelee und einigen Tropfen Sauce Tomate, Sauce Velouté und Chutney; gekochter Reis extra.

Émincé „Marianne“: Roastbeefschnitten übergossen mit Sauce Piquante; garnirt mit in der Schale gebratenen, ausgehöhlten Kartoffeln gefüllt mit dem Innerem vermischt mit Butter und gehackten Kräutern.

Entrecôte: Schnitte vom Contrefilet am Rost oder in der Pfanne gebraten: Für weitere Garnierungen siehe Filets, Tournedos.

Entrecôte à l'Anglaise: Gebraten; garnirt mit Salzkartoffeln und gebratenen Speckscheiben; Sauce Maître d'hôtel.

Entrecôte à la Béarnaise: Gebraten; bekränzt mit Sauce Béarnaise.

Entrecôte à la Bercy: Gebraten, dressirt auf Butter „Bercy“.

Entrecôte à la Bordelaise: Gebraten; übergossen mit Sauce Maître-d'hôtel vermischt mit gehackten Schalotten und Mark.

Entrecôte „Cécilia“: Gebraten; garnirt mit Champignonköpfen, Spargelspitzen und Kartoffeln „Soufflées“.

Entrecôte à l'Espagnole: Marinirt in Oel, gebraten; garnirt mit gedünsteten Tomaten, gebackenen Zwiebelringen und in Oel gebackenen Auberginenwürfeln.

Entrecôte à la Forestière: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Morcheln, Speck und Kartoffeln.

Entrecôte mit Hindernissen: Gebraten; die Servirplatte umlegt mit Schinkenscheibe, Zunge, Caviar auf Zitronenscheibe, geschabtem Kren, geräuchertem Lachs, Essiggurke, grünem Salat, roten Rüben und einer Sardine; ein Setzei (Spiegelei) obenauf. (Deutsch).

Entrecôte à la Hongroise: In Schweinefett gebraten; übergossen mit Sauce aus Einbrenne vermischt mit Zwiebeln, Paprika, Fleischsaft und sauerem Rahm; garnirt mit Salzkartoffeln und gefülltem Paprika.

Entrecôte à l'Hôtelière: Gebraten; Sauce Maître d'hôtel.

Entrecôte „Jussieu“: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Salat und kleinen glasirten Zwiebeln.

Entrecôte à la Lyonnaise: Gebraten; garnirt mit gebackenen Zwiebelringen.

Entrecôte à la Maître d'hôtel: Gebraten, garnirt mit Maître-Butter.

Entrecôte „Montagné“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit gehackten Champignons und gefüllten Tomaten.

Entrecôte „Marchand de Vin“: Gebraten mit Maître-Butter, Schalotten, Mark und Fleischglace.

Entrecôte „Marquise“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit kleinen Salatkugeln gefüllt mit Farce.

Entrecôte à la Marseillaise: Gebraten, dressirt auf Maître-Butter vermischt mit Tomatenpüree und Knoblauch; garnirt mit halben, in Oel und Knoblauch sautirten Tomaten und Kartoffeln „Copeau“.

Entrecôte à la Mexicaine: Gebraten; garnirt mit Pfefferschotten und Champignons; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Entrecôte „Mirabeau“: Gebraten; garnirt mit Sardellenstreifen, blanschirtem Estragon, Oliven, Brunnenkresse und Kartoffeln „Paille“; Sauce Anchois.

Entrecôte à la Moelle: Gebraten; übergossen mit Sauce Moelle, dekorirt mit Markscheiben.

Entrecôte à la Monégasque: Gebraten, garnirt mit Tomaten, Artischockenböden, Kartoffeln und Oliven.

Entrecôte „Nicolas II“: In Kasserolle gedünstet mit Gansleber, ganzen Trüffeln und Madèira.

Entrecôte à la Parisienne: Gebraten; übergossen mit Fleischglace vermischt mit zerkleinerten Schalotten, Petersilie und Zitronensaft; garnirt mit gebackenen Kartoffeln.

Entrecôte à la Tyrolienne: Gebraten; dressirt auf Unterlage von zerdrückten, geschmolzenen Tomaten vermischt mit Kalbsjüs; garnirt mit gebackenen Zwiebelringen.

Entrecôte „Vert-pré“: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „l'paille“ und Brunnenkresse; Maître-Butter.

Épaule d'Agneau: Lammsschulter.

Épaule d'Agneau „Bonne Femme“: Gefüllt mit Bratwurstfarce, gebraten; gedünstet mit Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten und weissen Bohnen.

Épaule d'Agneau à la Boulangère: Gebraten; garnirt mit Zwiebeln und Kartoffeln.

Épaule d'Agneau à la Bretonne: Gedünstet; garnirt mit Bohnenpüree à la Bretonne; Sauce Demi-glace.

Épaule d'Agneau „Chevet“: Gerollt, gebraten; garnirt mit brauner Sauce vermischt mit gehackter Petersilie und Schalotten.

Épaule de Veau: Kalbsschulter.

Épaule de Veau à l'Anglaise: Gefüllt mit Farce aus Brot, Kalbsfett, Nieren und Eiern; gebraten.

Épaule de Veau à la Bourgeoise: Gefüllt mit Bratwurstfare vermischt mit Gratinfarce; gebraten; garnirt mit Zwiebeln, Karotten und Speck.

Épigrammes: Gleich gross geschnittene Kotelette und Bruststück.

Épigrammes d'Agneau „Henry IV“: Angebraten, erkaltet; in Sauce Villeroy getaucht, panirt, gebacken.

Épigrammes d'Agneau à la Parme: Gedünstet, panirt in Ei, Brot und Parmesan; gebacken.

Épigrammes d'Agneau à la Périgord: Gedünstet in Trüffelsauce.

Escabescia: Aus Rebhühnern, Hühnern oder Tauben: Stücke angebraten in Oel mit Knoblauch, Nelkenpfeffer und Pfefferkörnern; mit gesäuerter Bouillon aufgegossen und gedünstet; kalt servirt. (Spanisch).

Escalopes: Kalbsschnitzl.

Escalope de Veau à l'Anglaise: Panirt in Mehl, Ei und Brot, gebraten; belegt mit gebratener Schinkenschnitte.

Escalope à la Flamande: Gebraten, garnirt mit Chicorée à la Flamande.

Escalope de Veau „Fleury": Gebraten, belegt mit gebratener Nierenschnitte und Champignonkopf; dressirt auf Unterlage von gebackenen, zerdrückten Kartoffeln vermischt mit Trüffeln; Kalbsjüs mit Portwein.

Escalope de Veau à la Holstein (Schnitzl): Gebacken; garnirt mit Essiggurken, Kapern, hartem Eigelb und Sardellenschnitten.

Kaiserschnitzl: Gebraten; gedünstet in Sauce Crème-aigre.

Escalope à la Milanaise: Flachgeklopft, panirt in Mehl, Ei und Brot, gebacken; garnirt mit Makkaroni vermischt mit Sauce Tomate, gehackten Champignons und Trüffeln.

Escalope „Montholon": Gedünstet in Sauce Suprême mit Zunge, Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Trüffeln.

Escalope à la Nivernaise: Gebraten, garnirt mit ausgestochenen, gedünsteten Karotten und weissen Rüben.

Escalope au Paprika: (Paprikaschnitzl): Rund geschnittenes, flach geklopftes Kalbfleisch von der Keule in Butter gebraten; in Paprikasauce gedünstet; Nudeln oder Nocken extra.

Escalope de Veau „Pojarski": Gehacktes Kalbfleisch vermischt mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat; zu Koteletten geformt, panirt, gebacken; garnirt mit grünen Erbsen.

Escalope de Veau „Viennoise": (Wiener Schnitzl): Kalbfleisch von der Keule geklopft, panirt in Ei und Brot, gebacken; Zitronenschnitte.

Escalope de Veau „Zingara": Gebraten, übergossen mit Sauce Tomate vermischt mit streifig geschnittenem Schinken, Zunge, Trüffeln und Champignons.

Escargots: Schnecken.

Escargots à l'Autrichienne: Poschirt, erkaltet; vermischt mit Essig, Oel, gehackten Zwiebeln und passirtem, hartem Eigelb.

Escargots en Brochettes: Ohne Schalen in Weisswein poschirt; abwechselnd mit Speckschnitten auf Silberspiessen aufgereiht, panirt, am Rost gebraten; belegt mit Maître-Butter.

Escargots à la Polonaise: Poschirt in Weisswein und Kräutern; geriebener Meerrettig vermischt mit Essig extra servirt.

Escargots à la Viennoise: Poschirt; geriebener Meerrettig extra.

Escargots au Vin blanc: Ohne Schalen poschirt; die Schalen halb gefüllt mit Weisswein, vollgefüllt mit dem Schneckenfleisch; die Schalen verschlossen mit geriebenem Brot vermischt mit Butter und gratinirt.

Esterházy Rostbraten: Geklopfte Rippenschnitte gedünstet mit streifig geschnittenen Gemüsen und sauerem Rahm. (Ungarisch).

Estouffade: Würfelig geschnittenes Fleisch in verschlossener Kasserolle gedünstet mit Bouillon, Rotwein, Gemüsen, Wurzeln und Zwiebeln.

Estouffade à l'Alsacienne: Schweinefleisch gedünstet in Würfeln; garnirt mit gekochten Nudeln.

Estouffade à la Bourgignonne: Mit Speck, Zwiebeln und Champignons gedünstet.

Estouffade à l'Italienne: Wie oben beschrieben; Makkaroni vermischt mit dem Fond extra servirt.

Estouffade à la Provençale: Mit Knoblauch, Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Champignons und gehackten Kräutern gedünstet.

Étuvée de Bœuf: Rindfleischwürfeln gedünstet mit Weisswein, Zwiebeln, Karotten, weissen Rüben und Sellerie; Sauce aus dem Fond eingedickt mit Tomatenpüree; Makkaroni vermischt mit Butter, bestreut mit Parmesan extra.

Faisan, Fasan.

Faisan à la Bohémienne: Gedünstet, geschnitten; eingelegt in eine mit Gemüsen ausgelegte Form gefüllt mit abwechselnden Lagen Sauerkraut.

Faisan „Bonne Femme“: Gedünstet mit Schinken und Zwiebeln in Sauce Salmis mit Chutney.
Faisan à la Bruxelloise: In Kasserolle gedünstet mit Kohlsprossen.
Faisan „Cavour“: In Kasserolle gedünstet mit Butter; Lasagnynudeln extra.
Faisan aux Choux: In Kasserolle gedünstet mit Kohl.
Faisan „Comte de Brabant“: Gespickt, gedünstet; garnirt mit Kohlsprossen und Speckscheiben.
Faisan „Connought“: Gefüllt mit Kastanienfarce, gebraten; garnirt mit Kressesalat.
Faisan „Demidoff“: In Kasserolle gedünstet mit Karotten, weissen Rüben und Trüffeln.
Faisan „Derby“: Gefüllt mit Reis, Gansleber und Trüffeln; gedünstet.
Faisan à la Flamande: Gedünstet mit Kohl, Karotten und weissen Rübben.
Faisan „Gourment“: Gefüllt mit Schnepfenfleisch, Trüffeln und Speck; in Schweinsnetz eingewickelt, am Rost gebraten; garnirt mit Schnepfencroûtons; braune Sauce mit Schnepfenessenz.

Faisan à la Livournaise: In Kasserolle gedünstet mit Champignons und Pilzlingen.
Faisan à la Régence: Gebraten; garnirt mit Champignonköpfen, Wildfarceklössen und Hühnernieren; Sauce Salmis mit Trüffelessenz.
Faisan „Richemont“: Gefüllt mit Speck, Trüffeln, gedünstet.
Faisan „Rossini“: Gefüllt mit Gansleber; gedünstet; Trüffelsauce.
Faisan en Salmis: In Stücken gedünstet mit Champignons und Trüffeln; das Gerippe in Mörser gestossen, der ausgepresste Saft vermischt mit dem eingedickten Fond; auf gerösteten Brotscheiben servirt.
Faisan „Souwaroff“: Gefüllt mit Gansleber und Trüffeln; in Speck eingerollt, gedünstet mit Madeira.
Faisan à la Ste. Alliance: Gefüllt mit Schnepfenfarce vermischt mit geriebenem Speck, Trüffeln und Mark; blutig gebraten, dressirt auf gleichgrosse Brotscheiben belegt mit Farce aus den

Eingeweiden vermischt mit Speck, Butter und Sardellen fertig gebraten; die Platte umringt mit Orangenspalten à la Bigarrade.

Faisan „Titania“: In Kasserolle gedűnstet mit Weintrauben und Orangenvierteln.

Faisan „Victoria“: Gedűnstet in verkitteter Kasserolle mit Gansleber.

Faisan à la Vosgienne: In Kasserolle gedünstet mit Speck, Kartoffelwürfeln, Zwiebeln und Wachholderbeeren.

Filet de Bœuf, Faux-filet: Rindslungenbraten in einem Stück; wo nicht anders angegeben mit Speck gespickt; für weitere Garnituren siehe auch Tournedos, Entrecôtes.

Filet de Bœuf „Agnès Sorel“: Gebraten, garnirt mit Champignons, Gansleber und Croustaden gefüllt mit Champignonpüree; Sauce Demi-glace mit Madeira.

Filet de Bœuf à l'Ancienne: Gedünstet; garnirt mit panirten, gebackenen Scheiben von harten Eiern, gedünstetem Salat und grünen Bohnen.

Filet de Bœuf à l'Andalouse: Gebraten, garnirt mit Kohl, Kichererbsen, gebratenen Würstchen und Auberginen gefüllt mit geschmolzenen Tomaten; Jüs mit Xérèswein.

Filet de Bœuf „Arlequin“: Gedünstet; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Spinat, Karotten, weissen Rüben, Kartoffelkugeln und Blumenkohl.

Filet de Bœuf à l'Arlésienne: Gebraten, garnirt mit Auberginen, Zwiebeln und Tomaten; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Filet de Bœuf à la Berrichonne: Gebraten, garnirt mit gedünstetem Kohl, Kastanien und Zwiebeln; Jüs.

Filet de Bœuf „Bouquetière“: Gebraten, garnirt mit Kastanien, Speck, Zwiebeln und gedünsteten Kohlkugeln.

Filet de Bœuf à la Byzantine: Gebraten, garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“ und gefülltem Salat; Jüs.

Filet de Bœuf à la Brabançonne: Marinirt, gedünstet; garnirt mit Karotten und weissen Rüben, Tarteletten abwechselnd gefüllt mit Spinat, Zwiebelpüree und gratinirtem Kartoffelpüree.

Filet de Bœuf „Bréhan“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln; Jüs.

Filet de Bœuf „Brilat-Savarin“: Gespickt mit Speck und Fasanfleisch; gedünstet mit Gemüsen und Madeira; garnirt mit Fasan lössen, Trüffeln, Gansleber und Lammsbries; Jüs mit Fasanessenz.

Filet de Bœuf „Bristol“: Gebraten, garnirt mit Kartoffelcroquetten und Wachsbohnen; Jüs.

Filet de Bœuf à la Châtelaine: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Kartoffeln „Noisette“ und Kastanien; Jüs mit Madeira.

Filet de Bœuf „Clamart“: Gebraten, garnirt mit Tarteletten gefüllt mit grünen Erbsen und gedünstetem Salat; Jüs.

Filet de Bœuf „Dauphine“: Gebraten, garnirt mit Kartoffelcroquetten „Dauphine“; Jüs.

Filet de Bœuf „Diplomate“: Gespickt mit Trüffeln, Zunge und Speck, marinirt, gedünstet; garnirt mit Hühnerfarceklössen, Lammsbries, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Champignons; Jüs mit Trüffelessenz.

Filet de Bœuf „Doria“: Gedünstet; garnirt mit gedünsteten Gurkenwürfeln und ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln.

Filet de Bœuf „Du Barry“: Gebraten, garnirt mit gratinirtem Blumenkohl; Jüs.

Filet de Bœuf „Duchesse“: Gebraten, garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“; Jüs.

Filet de Bœuf à l'Égyptienne: Gebraten, garnirt mit Reistarteletten vermischt mit Butter und Cayenne, gefüllt mit Pataten.

Filet de Bœuf „Fervaal“: Gebraten, garnirt mit Kartoffeln „Marquise“ und Artischockenböden; Sauce Demi-glace.

Filet de Bœuf à la Financière: Gebraten, garnirt mit Garnierung „Financière“, jeder Bestandteil extra; Sauce Financière.

Filet de Bœuf à la Flamande: Gebraten, garnirt mit gedünstetem Kohl, Salat, Speckscheiben und gebratenen Würstchen; Jüs.

Filet de Bœuf „Frascati I“: Aufgeschnitten, gefüllt mit Gansleberfarce vermischt mit Gansleberschnitten, Trüffeln und Portwein; zugenäht,

gebraten; garnirt mit gedünsteten Champignons gefüllt mit Trüffelragout und mit Spargelspitzen; Jüs mit Portwein.

Filet de Bœuf „Frascati II“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Quenelles Historiées (Siehe Fachausdrücke), kleinen Farceklössen, in Schaumwein gekochten Trüffeln, gespickter Kalbsmilch, Hahnenkämmen und Hühnernieren; Fond mit Portwein.

Filet de Bœuf „Gastronome“: Gespickt mit Trüffeln, in Speck eingehüllt, mit Madeira gedünstet; garnirt mit Champignons, Trüffeln, Morcheln und Kastanien in Bouquets; Sauce Demi-glace mit Trüffelessenz.

Filet de Bœuf „Godard“: Gespickt mit Trüffeln, Zunge und Speck, gebraten; garnirt mit Lammsbries, gebackenen Hirnschnitten, Champignons und Farceklössen; Sauce Madère mit gehackten Trüffeln.

Filet de Bœuf „Gouffé“: Gedünstet; dressirt auf Reissockel, garnirt mit Champignons, Trüffeln und Farceklössen.

Filet de Bœuf „Grand-Veneur“: Marinirt, gegedünstet; Sauce Grand-Veneur.

Filet de Bœuf à la Hongroise: Gedünstet mit Butter und Zwiebelringen; Sauce Soubise geschärft mit Paprika.

Filet de Bœuf à la Hussarde: Gebraten, garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“ und gebratenen Champignons; Sauce Hussarde.

Filet de Bœuf à l'Infante: Gebraten, garnirt mit gedünstetem Salat, gefüllten Tomaten und gefüllten Champignons; Sauce Madère.

Filet de Bœuf à l'Italienne: Gebraten, garnirt mit Artischockenvierteln und gefüllten Tomaten; Sauce Italienne.

Filet de Bœuf à la Japonaise: Gebraten, garnirt mit Croustaden aus Stachys und Kartoffeln „Duchesse“; Jüs.

Filet de Bœuf à la Jardinière: Gebraten, garnirt mit Gemüsen in Bouquets; Jüs.

Filet de Bœuf „Jockey-Club“: Marinirt in Wurzelgemüsen und Marsala, gebraten; garnirt mit getrüffelten Farceklössen vermischt mit gehackten

Krebsschwänzen, gefüllten Tomaten, Kartoffelcroquetten und Trüffeln; Jüs mit Marsala.

Filet de Bœuf „London-House“: Halb gebraten, in der Mitte aufgeschnitten und gefüllt mit Gansleber und Trüffeln; fertig gebraten; garnirt mit Trüffeln und Champignons; Sauce Demi-glace.

Filet de Bœuf „Lorette“: Gedünstet, garnirt mit Kartoffeln „Lorette“ und Spargelspitzen.

Filet de Bœuf „Madeleine“: Gebraten, garnirt mit gebackenen Artischockenböden.

Filet de Bœuf „Maillot“: Gebraten, garnirt mit gefüllten Champignons; Sauce Champignons.

Filet de Bœuf „Majordomo“: Marinirt, gedünstet; garnirt mit Linsenpüree; Sauce Crème.

Filet de Bœuf „Maraîchère“: Gedünstet; garnirt mit Artischockenvierteln, gedünstetem Salat, gefüllten Gurken, Karotten und glasirten Zwiebeln.

Filet de Bœuf „Massenet“: Gespickt, gebraten; garnirt mit ausgehöhlten Artischockenböden gefüllt mit Mark, Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“ und grünen Bohnen.

Filet de Bœuf „Mazarin“: Gebraten, garnirt mit Croustaden gefüllt mit Lammsbries, Trüffeln, Artischockenböden gefüllt mit grünen Bohnen, Farceklössen; Sauce Madère.

Filet de Bœuf „Médicis“: Gebraten, garnirt mit Croustaden gefüllt mit ausgestochenen weissen Rüben à la Crème; Sauce Tomate.

Filet de Bœuf „Mercédès“: Gespickt mit Sardellen und Speck, gebraten; garnirt mit gefüllten Tomaten, gefülltem Salat, Karotten und Oliven; Sauce Madère mit Cayennepfeffer.

Filet de Bœuf à la Mentonnaise: Gebraten; garnirt mit gedünsteten Kürbissen gefüllt mit dem Kürbisfleisch vermischt mit Reis, Schinken und Kräutern; Kartoffeln und gedünstete Artischocken.

Filet de Bœuf à la „Mexicaine“: Gebraten, dressirt auf Reis-Sockel vermischt mit Pfefferschoten; garnirt mit Spargeln, grünen Bohnen, Karotten und Trüffeln; Sauce Madère mit gehackten Pfefferschoten und Trüffelessenz.

Filet de Bœuf „Mireille“: Gebraten, garnirt mit Artischockenvierteln, Champignons und Spinatkuchen.

Filet de Bœuf à la Moderne: Gespickt mit Zunge und Speck, gebraten; garnirt mit Tomaten, Kartoffelcroquetten und gedünstetem Salat; Sauce Demi-glace.

Filet de Bœuf „Montmorency“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit ausgestochenen gedünsteten Gemüsen mit Spargelspitzen; Sauce Madère.

Filet de Bœuf „Nemrod“: Gespickt mit Speck, Trüffeln und Schinken, marinirt in Weisswein und Cognac; angebraten, in eine Teigschichte eingewickelt, fertig gemacht; garnirt mit nudelig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Schinken und Carotten.

Filet de Bœuf à la Nivernaise: Gebraten, garnirt mit olivenförmig geschnittenen Karotten und weissen Rüben in Bouquets; Jüs.

Filet de Bœuf à l'Orientale: Gebraten, garnirt mit Croustaden aus Safran-Reis gefüllt mit geschmolzenen Tomaten, Kartoffelcroquetten; Sauce Tomate.

Filet de Bœuf à la Palestine: Gebraten; garnirt mit gefüllten Auberginen, weissen Rüben und glasirten Zwiebeln.

Filet de Bœuf à la Parisienne: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen und Kartoffeln „Noisette“; Sauce Demiglace mit Madeira.

Filet de Bœuf à la Portugaise: Gebraten, garnirt mit gefüllten Tomaten und Kartoffeln „Château“; Sauce Tomate.

Filet de Bœuf „Président“: Gebraten, erkaltet; geschnitten; garnirt mit Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit Tomatensalat, Blumenkohlsalat, Spargelsalat und Selleriesalat; dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Filet de Bœuf „Princesse“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen; Sauce Madère.

Filet de Bœuf à la Provençale: Gebraten, garnirt mit gefüllten Champignons und geschmolzenen Tomaten; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Filet de Bœuf „Providence“: Gebraten, garnirt mit Timbalen gefüllt mit geschnittener Gansleber,

Oliven, Trüffeln, Champignons und kleinen Farceklössen in Sauce Madère.

Filet de Bœuf „Régence“: Marinirt, belegt mit Matignon, mit Speck umhüllt, in Weisswein gedünstet; garnirt mit Bouquets von Hahnenkämmen, Hühnernieren, Gansleber, Champignons gefüllt mit Trüffelkugeln, Kartoffelcroquetten gefüllt mit Zunge und Schinken in Sauce Madère und Farceklösse.

Filet de Bœuf „Renaissance“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Jardinière-Gemüsen; Jüs.

Filet de Bœuf „Richelieu“: Gebraten, garnirt mit gefüllten Tomaten, Kartoffelcroquetten, Macédoine-Gemüsen, Blumenkohl, Wachsbohnen, Spargelspitzen und grünen Bohnen; Sauce Madère.

Filet de Bœuf à la Romaine: Gebraten; garnirt mit Spinatkuchen (Pain) aus Spinatblättern vermischt mit gehackten Sardellen; in Formen gebackene Kartoffeln „Anna“.

Filet de Bœuf „Romanoff“: Gebraten; garnirt mit gefüllten Gurken, Pasteten aus Kartoffel-Duchesse-Masse gefüllt mit Salpicon von Sellerie-wurzeln und Champignons in Sauce Raifort.

Filet de Bœuf à la Royale: Gespickt mit Trüffeln und Zunge, gebraten; garnirt mit Hahnenkämmen, Trüffeln und Champignons; Sauce Madère mit Trüffelessenz.

Filet de Bœuf à la Russe: Gedünstet, erkaltet, in Scheiben geschnitten, überzogen mit dem Fond vermischt mit gehackten Trüffeln; zusammengesetzt, mit Aspik dekorirt. (Kalt).

Filet de Bœuf „Saint-Germain“: Gebraten, garnirt mit Timbalen aus Erbsenpüree gefüllt mit Karotten und mit ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln; Sauce Béarnaise.

Filet de Bœuf à la Sarde: Gebraten; garnirt mit grünen Bohnen, Champignonköpfen und Reiscroquetten vermischt mit Parmesan.

Filet de Bœuf „Saxonne“: Gebraten, garnirt mit Tomaten und gefüllten Gurken; Sauce Demi-glace.

Filet de Bœuf „Toscane“: Gebraten; garnirt mit sautirten Tomaten, Artischockenböden und Kohlsprossen; Sauce Demi-glace.

Filet de Bœuf „Trianon“: Gespickt mit Schinken, gebraten; garnirt mit Croustaden gefüllt mit Erbsenpüree-Kartoffelpüree und mit Kastanienpüree; Sauce Demi-glace mit Madère.

Filet de Bœuf „Wellington“: Angebraten, eingerollt in mit Duxelle belegten Blätterteig, gebacken; Sauce Demi-glace.

Filets de Lapereau: Kaninchenschnitten.

Filets de Lapereau à la Conti: Abwechselnd gespickt mit Zunge und mit Speck, gebraten; garnirt mit weissem Ragout mit gehacktem Kaninchenfleisch, Nieren und Trüffelscheiben.

Filets Mignons: Lungenbratenschnitten in länglich dreieckiger Form; panirt in Butter und Brot, am Rost gebraten; Sauce Béarnaise extra.

Filets de Pré-salé: Filets de Mouton: Hammelschnitten.

Filets de Pré-salé à l'Arlésienne: Gebraten, garnirt mit Tomaten, Trüffelscheiben und gebackener Petersilie; Jüs.

Filets de Pré-salé „Byron“: Gebraten; bedeckt mit Zwiebelpüree, gebräunt; garnirt mit gedünsteten Hammelnieren.

Filets de Pré-salé „Dickson“: Gedünstet, garnirt mit geschnittenen Trüffeln und Oliven in Sauce Madère mit Trüffelessenz.

Filets de Pré-salé „Durand“: Gebraten, garnirt mit getrüffelten Klössen, Oliven und Endivien; Jüs.

Filets de Pré-salé „Gascogne“: Gespickt mit Sardellenstreifen, gedünstet; Fond mit Knoblauchbutter.

Filets de Pré-salé „Nevers“: Gedünstet, garnirt mit Kartoffeln, Zwiebeln und gedünsteten Gurken; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Filets de Pré-salé à la Persane: Gedünstet, dekorirt mit Estragon, garnirt mit Kartoffeln „Paille“; Jüs mit Estragon.

Filets de Veau: Kalbfleischschnitten.

Filets de Veau „Agnès Sorel“: Gespickt mit Trüffeln, gedünstet; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Champignonpüree, dekorirt mit Zungenschnitte und Trüffelscheibe; Kalbsfond.

Filets de Veau „Chasseur“: Gespickt, gebraten; übergossen mit Sauce Chasseur.

Filets de Veau à la Dreux: Gespickt mit Schinken, Zunge und Trüffeln, gedünstet; Garniture Financière.

Filets de Veau au Paprika: Gespickt, gebraten in Schweinefett; übergossen mit Sauce Crème-aigre geschärft mit Paprika; garnirt mit Tarhonya.

Filets de Volaille: Hühnerbrustschnitten.

Filets de Volaille „Demidoff": Gedünstet in Sauce Crème vermischt mit Sauce Velouté.

Filets de Volaille „Moïna": Sautirt mit Portwein; garnirt mit gedünsteten Artischockenvierteln und Morcheln.

Foie de Veau: Kalbsleber.

Foie de Veau à l'Anglaise: Gebraten mit Speckstreifen; Sauce Anchois geschärft mit Worcestershire-Sauce; bestreut mit gehackten Kräutern.

Foie de Veau „Bercy": Schnitten angebraten, am Rost fertig gemacht; belegt mit Bercy-Butter.

Foie de Veau à la Bordelaise: Gespickt, in Wein marinirt, in Schweinsnetz belegt mit gerösteten, gehackten, Champignons, Zwiebeln und Schalotten eingehüllt, gedünstet in Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Foie de Veau à l'Espagnole: Mit Mehl bestaubt, gebraten; garnirt mit in Oel sautirten Tomaten und in Oel gebackenen Zwiebelringen; Fond.

Foie de Veau aux fines herbes: Schnitten in Mehl gerollt, in Butter gebraten; umringt mit Sauce fines herbes.

Foie de Veau à l'Italienne: Schnitten in Mehl gerollt, in Oel gebraten; umringt mit Sauce Italienne.

Foie de Veau à la Lyonnaise: Schnitten in Mehl gerollt, in Oel gebraten; umringt mit gebackenen Zwiebelringen; bespritzt mit Essig.

Foie de Veau à la Moissonneuse: In Würfeln geschnitten, in Butter und Rotwein gedünstet mit in Oel gebratenen Zwiebeln und Kartoffelschnitten; eingefüllt in Teigpastete; bestreut mit Petersilie.

Foie de Veau à la Parisienne: Gespickt mit Speck und Schinken, in ein Schweinsnetz eingewickelt, mit Gemüsen, Thymian und Zwiebeln gedünstet.

Foie de Veau à la Provençale: Schnitten in Mehl gerollt, in Oel gebraten; übergossen mit Sauce Provençale.
Foie de Veau à la Turinoise: Geschnitten, gebraten; dressirt in Ring aus Risotto.

Foie gras: Gansleber.
Foie gras en Chausson: Gewürzt, in Portwein getaucht, gebraten, erkaltet; in Teig eingewickelt, gebacken.
Foie gras à la Diable: Schnitten in Salz und Paprika gewürzt am Rost gebraten; Sauce Diable.
Foie gras au Paprika: Gedünstet mit Sauce Hongroise.
Foie gras à la Reine: Gebratene, kalte Schnitten bedeckt mit Sauce Chaud-froid, eingesetzt in mit Aspik ausgestrichene Formen. (Kalt).
Foie gras „Sainte-Alliance“: Poschirt in Schaumwein mit Trüffeln.
Foie gras „Souwarow“: In geschlossener Kasserolle gebraten mit Trüffeln und Kalbsfond.
Foie gras à la Toulousaine: Gespickt mit Trüffeln, in Kalbsfond und Madeira gebraten; dressirt auf Tarteletten; umringt mit Garnitur Toulouse.

Foies de Volaille: Hühnerlebern.
Foies de Volaille à l'Anglaise: In Mehl gerollt, in Butter gebraten; garnirt mit Speckscheiben bestreut mit Petersilie; Kartoffelpüree extra.
Foies de Volaille à la Bordelaise: Gebraten in Butter und Rotwein mit gehackten Schalotten und fines herbes; Fond vermischt mit fines herbes; Fond vermischt mit Sauce Demi-glace.
Foies de Volaille „Chasseur“: Geschnitten, in Butter und Oel gebraten; übergossen mit Sauce Chasseur.

Fondants: Fleischcroquetten in Birnenform; wie Croquettes behandelt.

Fraise, Fressure: Gekröse, Lunge, (Beuschl), Milz, Magen.
Fraise de Veau „Frite“: Geschnitten, gewürzt, panirt, gebacken; Sauce Diable.
Fraise de Veau à la Lyonnaise: Gekocht, nudelig geschnitten, vermischt mit kleinen glasirten Zwiebeln und Champignonsauce.

Fraise de Veau à la Poulette: Gekocht, streifig geschnitten, in Sauce Poulette gedünstet.

Fricandeau de Veau: Die Kalbsnuss der Dicke nach durchschnitten; für Garnituren Siehe Noix de Veau.

Fricassé de Poulet: Einmachhuhn.

Fricassé de Poulet „Alexandra“: Garnirt mit Spargelspitzen; Sauce Velouté vermischt mit Sauce Soubise.

Fricassé de Poulet à l'Ancienne: Geschnitten, gekocht, übergossen mit Sauce Velouté, belegt mit Karotten und Zwiebeln.

Fricassé de Poulet „Archiduc“: Garnirt mit Champignons und Trüffeln.

Fricassé de Poulet „Chevalière“: Garnirt mit Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Klössen.

Fricassé de Poulet „Crécy“: Garnirt mit streifig geschnittenen Karotten und Farceklössen.

Fricassé de Poulet „Demidoff“: Garnirt mit Sellerie, Karotten, weissen Rüben, glasirten Zwiebeln und Trüffelkugeln.

Fricassé de Poulet „Léon X“: In Ring aus gratinirten Makkaroni; garnirt mit Champignons und Klössen.

Fricassé de Poulet à la Ménagère: Angebraten, gedünstet in weissem Fond mit Champignons und Zwiebeln; gebunden mit Eigelb und Rahm.

Fricassé de Poulet „Princesse“: Fricassé in Sauce Suprême mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben.

Fricassé de Poulet „Reine Margot“: Garnirt mit roten, grünen und weissen Farceklössen.

Fricassé de Poulet „Victor Hugo“: Garnirt mit würfelig geschnittenen Artischockenböden; übergossen mit Sauce Paprika.

Fricassé de Veau: Eingemachtes Kalbfleisch: Kalbfleischwürfeln mit Mehl bestaubt, angebraten, in weissem Fond gedünstet; gebunden mit Rahm, Eigelb, Zitronensaft und Muskat.

Fritot: Gehacktes, marinirtes Fleisch croquettenartig geformt, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Fritot de Pieds de Mouton: Aus gehackten Hammelfüssen.

Fritot de Poulet: Aus gekochtem Hühnerfleisch.
Fritot de Ris de Veau: Aus Kalbsbries.

Fritto misto: Hirn, Mark, Leber, Bries, Fisch, Froschschenkeln und Auberginen in Stücke zerlegt und separat gebacken. (Italienisch).

Gänse-Weissauer: Ganssulz: Im Ganzen gekocht mit Wasser, Bouillon, Essig, Wurzelgemüsen und aromatischen Kräutern; in Stücke zerlegt und in die geklärte, kalte, passirte Bouillon (Gelee) eingesetzt. (Deutsch).

Gänse-Schwarzsauer: Gekocht wie Weissauer; der Fond gebunden mit geriebenem Pfefferkuchen und Gansblut; in manchen Gegenden wird anstatt des Pfefferkuchens braune Mehlschwitze (Einbrenne) verwendet. (Deutsch).

Galantine de Volaille: Rohes Huhn entbeint, auf Serviette ausgebreitet; belegt mit gehacktem Kalbfleisch vermischt mit Speck, Gewürzen, klein geschnittenen Trüffeln, Zunge, Gansleber und Pistazien; mit Hilfe der Serviette zusammengerollt, mit Spagat gebunden; gekocht in Fond mit Kalbsfüssen; in Scheiben geschnitten kalt servirt, dekorirt mit Aspik.

Gelinotte: Haselhuhn: Wie Fasan und Rebhuhn zubereitet.

Gibelote: Ragout vom Wild.

Gibelote de Lapereau: In Stücke zerteilt, sautirt in Schmalz und Zwiebeln; mit Mehl bestaubt, in Weisswein, Suppe, Champignons und Fleischspeck gedünstet.

Gibelote de Lapin à la Bourgignonne: Gedünstet mit Rotwein und glasirten Zwiebeln.

Giblet-Pie: Flügeln, Magen, Hals und Lebern von Geflügel angebraten, mit Mehl bestaubt, mit Bouillon verdünnt, gedünstet, erkaltet; in eine Pastetenschüssel eingelegt, mit Blätterteigdeckel verschlossen, gebacken. (Englisch).

Gigot d'Agneau: Lammskeule, Lammsschlegel.

Gigot d'Agneau „Brabançonne“: Gebraten; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Blumenkohl gratinirt mit Sauce Mornay und Kartoffelcroquetten.

Gigot d'Agneau „Chivry“: In Mehl gerollt, in Tuch eingeschlagen, poschirt; Sauce Chivry extra.

Gigot d'Agneau à l'Estragon: Gedünstet mit Estragon.

Gigot d'Agneau à la Menthe: Gedünstet mit Pfefferminz.

Gigot d'Agneau „Montmorency“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit geschnittenen Gemüsen und Ring aus Karotten gefüllt mit Spargeln.

Gigot de Mouton: Hammelkeule, Schöpsenschlegel.

Gigot de Mouton à l'Anglaise: In ein gefettetes, mit Mehl bestaubtes Tuch eingeschlagen, gekocht in weissem Fond; garnirt mit gekochten Gemüsen; Sauce Câpres extra. (Englisch).

Gigot de Mouton à la Bayonnaise: Entbeint, gespickt mit Gurkenstreifen, Sardellen und Champignons; marinirt in Oel, Essig, Lorbeer, Thymian, Zwiebeln und Zitronenspalten; in gefettete Papierhülse eingeschlagen und gebraten; Sauce vin rouge.

Gigot de Mouton „Bonne Femme“: Entbeint, gefüllt mit Bratwurstfleisch, angebraten; gedünstet in Kasserolle mit Butter, Karottenscheiben, weissen Bohnen, gehackten Zwiebeln und etwas Knoblauch.

Gigot de Mouton à la Boulangère: Entbeint, gerollt, angebraten; gedünstet in Kasserolle mit Butter, Zwiebeln und Kartoffeln.

Gigot de Mouton à la Bretonne: Gedämpft, garnirt mit in brauner Zwiebelsauce gedünsteten Bohnen.

Gigot de Mouton „Dubouzet“: Gespickt mit Zunge und Speck, gedünstet; garnirt mit grossen Kartoffelkugeln gefüllt mit Farce; Sauce Tomate.

Gigot de Mouton à la Turque: Gedämpft; garnirt mit Reistimbalen und gefüllten Gurken.

Gigot de Mouton „Sept Heures“: Gespickt, gekocht in Suppe, Karotten und Zwiebeln; garnirt mit den dressirten Gemüsen.

Gjuwetsch: Hammelfleischwürfeln in Oel geröstet; eine irdene Kasserolle belegt mit der Hälfte des Fleisches, bedeckt mit einer Schichte Kartoffelschnitten, Kohlrüben, grünen Bohnen, Paprikaschoten, Auberginen und Kürbisschnitten;

das Fleisch darauf, bedeckt mit Tomatenscheiben, begossen mit geschmolzener Butter, gebacken. (Bulgarisch).

Godiveau: Fleischfarce; Quenelles de Godiveau: Fleischfarceklösse: 1 Teil Kalbfleisch, 2 Teile Nierenfett, Eier und Gewürze vermischt; auf Eis erkaltet durch 24 Stunden; nachher mit Eis gestossen, zu Nocken geformt, am Blech poschirt.

Gnocchi Romane: Hühnerfarce vermischt mit Brandteig und geriebenem Parmesankäse; zu Nocken geformt, in Salzwasser poschirt; eingesetzt in eine Kassserolle abwechselnd mit Lagen von geriebenem Parmesan; mit Butter betropft und gratinirt; Kalbsjüs. (Italienisch).

Goullasch, Gullasch, Gulás: Rindfleisch von der Wade in Würfeln geschnitten, in Butter und gehackten Zwiebeln mit ein wenig Knoblauch angebraten, ohne Farbe nehmen zu lassen; mit Mehl bestaubt, mit Paprika geschärft, mit Suppe verdünnt und vermischt mit Kartoffelvierteln, Majoran und Kümmel gedünstet. (Ungarisch).

Kalbsgulás: Schulterfleisch oder Brust in Würfeln geschnitten, angebraten in Fett mit gehackten Zwiebeln und etwas Knoblauch; mit Mehl bestauben, mit Paprika würzen, mit Bouillon verdünnen, mit sauerem Rahm vermischen; Reis oder Nockerl extra servirt.

Székely-Gulás: Schweinefleisch in Würfeln angeröstet in Butter und gehackten Zwiebeln; mit Mehl bestaubt, mit Paprika gewürzt, mit Suppe aufgegossen, gedünstet mit Sauerkraut und sauerem Rahm.

Gras-double: Fettdarm, Kaldaunen, Kuttelfleck.

Gras-double à l'Allemande: Gekocht, übergossen mit Sauce Allemande vermischt mit fines herbes und Zitronensaft.

Gras-double à la Béarnaise: Blanschirt in Suppe, geschnitten, gedünstet mit Oel, Zwiebeln, Knoblauch und gehackten Pfefferschoten.

Gras-double à la Bourgignonne: In Nussoel gebraten, mit Schneckenbutter begossen, mit etwas Absinth-Liqueur bespritzt.

Gras-double frit: Panirt, gebacken; Sauce Rémoulade, Sauce Tartare, Sauce Tomate, Sauce Diable oder Sauce Piquante.

Gras-double à la Lyonnaise: Nudelig geschnitten, in Oel, Butter und Zwiebeln sautirt; bestreut mit gehackten Kräutern, bespritzt mit Essig.

Gras-double à la Moutarde: Gekocht, mit Senf bestrichen, in Ei und Brot panirt, gebacken; Sauce Tomate extra.

Gras-double à la Parisienne: Panirt, gebacken; Maître-Butter.

Gras-double à la Poulette: Gekocht, streifig geschnitten; vermischt mit Sauce Poulette.

Gras-double à la Provençale: Gedünstet mit Madeira, Champignons, Knoblauch, Zwiebeln und Tomaten.

Grenade: Geformte Fleisch-Schnitten.

Grenade de Lapereau à la Toulouse: Gespickte Kaninchenschnitten bestrichen mit Kaninchenfarce, eingesetzt in eine Randform und poschirt; garnirt mit Gansleberragout mit Trüffeln und Champignons.

Grenadines de Veau: Kleine, gespickte Schnitten von der Kalbsnuss gedünstet; garnirt wie Noix de Veau.

Grenadines de Volaille: Mit Zunge oder Trüffeln gespickte, gedünstete Hühnerfilets; garnirt mit grünen Erbsen.

Grenouilles: Froschschenkeln.

Grenouilles à l'Américaine: In Zitronensaft, Pfeffer und Salz marinirt; mit Mehl bestaubt, panirt, gebacken; garnirt mit gebackener Petersilie.

Grenouilles à l'Espagnole: Poschirt, in Butter, Weisswein und Tomaten gedünstet.

Grenouilles à la Lyonnaise: In Butter und Zwiebeln gebraten; mit Zitronensaft betreufelt, mit gehackter Petersilie bestreut.

Nymphes Ballerines: Poschirt in Weisswein, erkaltet; dressirt auf grüne Blätter, überzogen mit Sauce Chaud-froid; dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Grenouilles à la Poulette: Gedünstet in Sauce Poulette.

Grenouilles „Théodore“: Schenkeln gedünstet in Butter, gehackten Zwiebeln, Pfefferschoten und Tomaten; vermischt mi gehackter Petersilie und etwas Knoblauch; servirt in Blätterteigpastete.

Grives: Krammetsvögeln.

Grives à l'Anglaise: Gebraten in Butter und Wachholderbeeren; garnirt mit Teigtimbalen gefüllt mit Trüffelpüree; Fond mit Madeira.

Grives „Bonne Femme“: Gedünstet in Butter mit Speckwürfeln, Champignons und kleinen Zwiebeln; Sauce Demi-glace.

Grives „Chasseur“: Gebraten; garnirt mit Wildfarceklössen; Sauce Chasseur.

Grives au Genièvre: In Kasserolle gebraten mit Butter und gehackten Wachholderbeeren.

Grives à la Liégeoise: In Kasserolle gebraten mit würfelig geschnittenem Schinken und Wachholderbeeren.

Grives à la Piémontaise: Gedünstet in Weisswein, Madeira, Speck und Schinken; dressirt auf Polenta.

Grives sous Cendres: Wie Cailles sous Cendres behandelt.

Grives „St. Charles“: Gebraten, erkaltet; entbeint, gehackt, vermischt mit Trüffeln, Champignons und Zunge; zu Koteletten geformt, panirt, gebacken; Sauce Salmis extra.

Grouse: Waldhuhn; wie Rebhuhn behandelt.

Grouse „Rob Roy“: Umwickelt mit Speckscheiben welche in Kornbranntwein getränkt wurden; gebraten; geschmolzene Butter extra.

Hachis: Gebratenes, kaltes Rindfleisch etz. gehackt; mit kochender Sauce gebunden.

Hachis „Grand'mère“: Vermischt mit Kartoffelpüree, gratinirt; umlegt mit geschnittenen harten Eiern.

Hachis à l'Italienne: Hühnerfleisch, garnirt mit Weissbrot; umlegt mit Makkaroni vermischt mit Parmesankäse.

Hachis à la Polonaise: Vermischt mit in Oel gebratenen Pilzen und Sauce Poivrade; umlegt mit poschirten Eiern.

Hachis „Pompadour“: Vermischt mit Artischockenböden, Champignons und Trüffeln.

Hachis à la Portugaise: Vermischt mit geschmolzenen Tomaten; umlegt mit kleinen gefüllten Tomaten.

Hamburger Rauchfleisch: Gekocht; garnirt mit Sauerkraut, Zwiebeln und Kastanien; heisse Meerrettigsauce.

Haricot de Mouton: Hammelragout mit Speck, kleinen Zwiebeln, weissen Rüben, Karotten und Kartoffeln.

Haricot de Mouton à la Bretonne: Wie vorhergehend mit Zugabe von weissen Bohnen.

Hasenpfeffer: Siehe Civet de Lièvre.

Hirnbovesen: Siehe Cervelles.

Hohenzollerntopf: Schnitten von Rindfleisch, Kalbfleisch und Hammelfleisch gebraten; in Kasserolle auf Unterlage von Pilzlingen à la Crème; mit Sauce Tomate übergossen und mit Kartoffelkugeln umlegt. (Deutsch).

Hoppel-Poppel: Kalbfleisch- und Schweinefleischschnitten gebraten mit Zwiebeln, Kartoffeln, Gewürzen und Kümmel; vor dem Servieren vermischt mit rohen Eiern. (Deutsch).

Hure de Sanglier: Wildschweinskopf: Abgezogen, ausgehöhlt, gefüllt mit Wildschweinsfarce vermischt mit würfelig geschnittener Zunge, Trüffeln und Speck; in ein Tuch eingeschlagen, gekocht, erkaltet; in Scheiben geschnitten servirt mit Aspik und Sauce Cumberland. (Kalt).

Innocents: Junge Täubchen.

Irish-Stew: Lagen von Hammelfleischwürfeln, gehackten Zwiebeln und Kartoffeln in Kasserolle; mit Bouillon begossen, geschlossen gekocht. (Englisch).

Isard: Siehe Chamois (Gemse).

Jambon: Schinken.

Jambon à la Bayonnaise: Gedämpft mit Weisswein und Pilzlingen.

Jambon à la Bourgignonne: Gedämpft mit Rotwein und Gemüsen; garnirt mit gefüllten Champignons und Zwiebeln; braune Sauce mit Schinkenessenz.

Jambon à la Camérani: Gedämpft; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Sauerkraut und mit Natur-Kartoffeln.

Jambon à la Chanoinesse: Poschirt, gedämpft in Weisswein mit Champignonabfällen; garnirt mit breiten Nudeln vermischt mit Butter und Zwiebelpüree; Sauce Demi-glace mit dem Fond.

Jambon à la Choucroûte: Gekocht; garnirt mit Sauerkraut und Salzkartoffeln bestreut mit Kümmel.

Jambon à la Clamart: Gedämpft; garnirt mit grünem Erbsenpüree.

Jambon aux Épinards: Gedämpft in Sauce Madère; Spinat extra.

Jambon „Fitz-James“: Gedämpft; garnirt mit Timbalen von Risotto, gefüllten Tomaten und gefüllten Champignons; Sauce Madère.

Jambon à la Milanaïse: Poschirt, gedämpft in Weisswein; garnirt mit Makkaroni à la Milanaise; Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Jambon „Porte-Maillot“: Gekocht; garnirt mit Kohl, weissen Rüben, Karotten und gefülltem Salat; Sauce Madère.

Jambon „Pückler-Muskau“: Gekocht in Rheinwein mit Gemüsen; garnirt mit Trüffeln; Sauce Tortue.

Jambon „Rothschild“: Die Haut abgezogen, der Speck abgeschnitten; bestrichen mit Fasanfarce, gekocht; garnirt mit Ragout von Zunge, Gansleber, Hahnenkämmen, Champignons, Trüffeln und Klössen; braune Sauce mit Fasanessenz.

Jambon „Zingara“: Schnitten sautirt in Weisswein; dressirt auf gebackene Brotscheiben belegt mit Champignonpüree.

Jambonneaux: Ausgebeinte, mit Wurstfarce gefüllte, gedünstete Geflügelschenkeln; erkaltet, überzogen, mit Sauce Chaud-froid, dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Jarret: Knöchel, Haxen, Stelze; Jarret de Veau: Kalbsknöchel; Jarret de Porc: Schweinsknöchel.

Jungfernbraten: Mit Kümmel und Salz eingeriebener, gespickter Schweinslungenbraten, gedünstet mit Bouillon, Wurzelgemüsen und Essig; vermischt mit sauerem Rahm und Mehl. (Oesterreichisch).

Kasseler Rippenspeer: Schweinskotelette zusammengelegt, gefüllt mit Aepfeln, gedünsteten Pflaumen, Zitronenschale, Gewürznelken, Zimmt und geriebener Brotkruste; gebacken. (Deutsch).

Kebabes: Hammelfleischwürfeln marinirt in Pfeffer, Salz und Zimmt, in Milch gekocht; auf Spiessen aufgereiht, in Mehl gerollt, grillirt; mit Zimmt bestreut. (Türkisch).

Khaki-Kebabi: Hammelfleischwürfeln gedünstet mit gehackten Zwiebeln, Salat und Erbsen; in Ring aus Reis à la Turque servirt. (Türkisch).

Kidneys and Bacon: Schnitten von Hammelnieren und dünn geschnittenem englischen Frühstückspeck gewürzt, in Mehl gerollt, in Fett gebacken. (Englisch).

Kiftèles cu stargon: Gehacktes Kalb- und Schweinefleisch vermischt mit Speck, geweichtem Brot und Gewürzen; mit Ei gebunden, zu Beefsteaks geformt, gedünstet; übergossen mit dicker Sauce Tomate vermischt mit Zwiebeln und Estragon. (Rumänisch).

Königsberger Fleck: Rindskaldaunen gekocht, in Streifen geschnitten und nochmals aufgekocht mit Zwiebeln, Wurzelgemüsen und Majoran; gedünstet in lichter Mehlschwitze; gewürzt mit Muskat und Petersilie. (Deutsch).

Königsberger Klops: Rindfleisch und Schweinefleisch geschabt, vermischt mit fein gehackten Zwiebeln, Sardellen, Weissbrot, Pfeffer und Salz; zu Klössen geformt; gedünstet in Mehlschwitze mit Weisswein, Essig mit Sardellen und Kapern. (Deutsch).

Langue de Bœuf: Langue à l'Écarlate: Gepöckelte Rindszunge.

Langue de Bœuf à l'Alsacienne: Gekocht, gedünstet mit Madeira; Garniture Alsacienne.

Langue de Bœuf à la Bigarrade: Gekocht, gedünstet in Sauce.

Langue de Bœuf à la Bourgeoise: Gekocht, gedünstet mit Madeira, Tomaten und fines herbes; garnirt mit Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln.

Langue de Bœuf „Christiania": Gedünstet; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Mark und Champignons; Sauce Poivrade mit gehackten Kirschen.

Langue de Mouton „Drouard“: Gedünstet, erkaltet; überzogen mit Cromesquis-Masse, eingewickelt in Schweinsnetz, panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Chateaubriand extra servirt.

Langue de Bœuf aux Fèves: Gekocht, gedünstet; garnirt mit in Butter gedünsteten Saubohnen.

Langue de Bœuf à la Flamande: Gedünstet; garnirt mit Karotten, weissen Rüben, Salzkartoffeln, Speckschnitten, Wurstscheiben und gedünstetem Kohl.

Langue de Bœuf „Gendarme“: Gekocht, gedünstet mit Madeira; garnirt mit Kalbsfarceklössen, Gurken und Champignons; Sauce Madère.

Langue de Bœuf à l'Italienne: Gedünstet mit Artischockenvierteln.

Langue de Bœuf „Julien“: Gekocht; Sauce Piquante mit Tomaten; Kartoffeln.

Langue de Bœuf „Léopold“: Gekocht, gedünstet; garnirt mit Endivien à la Flamande.

Langue de Bœuf „Mentchikof“: Gekocht, gedünstet in Weisswein und Gemüsen; garnirt mit Gurken, Zwiebeln, Champignons und Malagatrauben.

Langue de Bœuf à la Napolitaine: Gedünstet; garnirt mit Makkaroni vermischt mit Tomatenpüree und Parmesankäse.

Langue de Bœuf „Palerme“: Gekocht, gedünstet in Weisswein; Sauce aus dem Fond mit Orangen- und Zitronenschalen und geriebenem Pfefferkuchen.

Langue de Bœuf à la Périgourdine: Gedünstet mit Trüffelabfällen; Sauce Périgueux.

Langue de Bœuf „Saint-Flour“: Gekocht; garnirt mit Nudeln vermischt mit Butter und geriebenem Parmesankäse und mit Croquetten aus Kastanien.

Langue de Bœuf à la Sarde: Gedünstet in Fond mit Tomaten; garnirt mit Reiscroquetten vermischt mit Safran, gefüllten Tomaten und Gurken; Sauce Tomate.

Langue de Bœuf „Soubeyran“: Gekocht, gedünstet mit Madeira; garnirt mit Püree „Soubise“ vermischt mit Trüffeln.

Langue de Mouton: Hammelzunge; auch wie Kalbszunge behandelt.

Langue de Mouton à la Française: Gekocht, in Hälften geschnitten, gedünstet mit kleinen Zwiebeln und Karotten.

Langue de Mouton „Pompadour“: Gedünstet, geschnitten, vermischt mit in Krebsbutter sautirten Zwiebelringen und Champignons; vermischt mit Sauce Espagnole; dekorirt mit gebackenen Halbmonden aus Blätterteig.

Langue de Mouton à la Provençale: Blanschirt, gedünstet mit Zwiebeln, Oel und weissem Pfeffer; Sauce Demi-glace.

Langue de Veau: Kalbszunge.

Langue de Veau „Orloff“: Gedünstet, in Scheiben geschnitten, vermischt mit Sauce Soubise wieder zusammengesetzt; mit Soubise überzogen, mit Trüffelscheiben belegt, mit Sauce Mornay übergossen und in der Röhre gebräunt.

Langue de Veau en Papilotte: Gedünstet, der Länge nach durchschnitten; eingefüllt in Papierhülse belegt mit Duxelles und Schinkenschnitte; in der Röhre gebräunt.

Langue de Veau à la Portugaise: Gedünstet; garnirt mit gefüllten Tomaten und Kartoffeln; übergossen mit Sauce Portugaise.

Lapin: Kaninchen.

Lapin à l'Anglaise: Gefüllt mit Brotfülle, in Salzwasser gekocht; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit gehackten, gedünsteten Zwiebeln.

Lapin à la Bourgignonne: In Stücke geschnitten, gedämpft in Rotwein mit Butter, Zwiebeln und Gewürzen; Sauce aus dem Fond mit Champignons und Trüffeln; die Schüssel dekorirt mit gebackenen Brotdreiecken.

Lapin à la Chasseur: In Stücken gedünstet mit Weisswein, Champignons, Schalotten, Zwiebeln, Kerbelkraut und Estragon.

Gibelote de Lapin: Siehe Gibelote.

Lapin à la Poulette: Geschnitten, in Butter angebraten, gedünstet in Sauce Poulette, bestreut mit Petersilie.

Lapin à la Marengo: Wie Veau à la Marengo behandelt.

Lard: Speck; Lard grillé: Gebratene Scheiben von englischem Frühstück-Speck.

Leipziger Allerlei: Ueberkochtes Kalbfleisch in Stücke geschnitten, in Krebssauce gedünstet mit Krebsschwänzen, Blumenkohl, Spargeln und Morcheln; bestreut mit gehackter Petersilie; garnirt mit Klössen. (Deutsch).

Levraut: Junger Hase.

Filets de Levraut à la Sully: Gespickte, halbmondförmige Hasenfilets in Butter, Zitronensaft und Cognac poschirt; garnirt mit abwechselndem Sellerie- und Linsenpüree, übergossen mit Sauce Poivrade.

Lieder ohne Worte: Gebratene Kalbfleischschnitte belegt mit einem poschirten Ei; umlegt mit Sardellenstreifen, Oliven, Mixed-Pickles, Caviar, Krebsen und Sauce Béarnaise. (Deutsch).

Lièvre: Hase.

Lièvre à l'Allemande: Gespickt, marinirt, gedünstet; übergossen mit Sauce Crème.

Lièvre aux Cerises: Gedünstet in Sauce Crème-aigre mit Kirschen.

Lièvre à la Fermière: Gefüllt mit Bratwurstfarce, gedünstet in brauner Zwiebelsauce vermischt mit gehacktem Schinken und Petersilie.

Longe de Veau: Kalbsnierenbraten.

Longe de Veau à l'Ancienne: Gedünstet; garnirt mit grünen Bohnen und gedünstetem Salat.

Longe de Veau à la Bourgeoise: Gedünstet mit Karotten und Zwiebeln.

Longe de Veau „Cambacérès“: Gespickt, gedünstet; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Gurkenpüree.

Longe de Veau „Dauphine“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Spargelspitzen vermischt mit geschnittenen Champignons; Sauce Tomate extra.

Longe de Veau „Duchesse“: Garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“.

Longe de Veau à l'Espagnole: Gedünstet; garnirt mit gedünsteten Zwiebeln, gerösteten Kartoffelwürfeln und mit Reis gefüllten Tomaten.

Longe de Veau „Lison“: Gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“ vermischt mit gehackter Zunge und mit Timbalen gefüllt mit Salat; Jüs mit Madeira.

Longe de Veau „Mazarin“: Gebraten; garnirt mit gefüllten Gurken und Kartoffelcroquetten; Sauce Madère mit Tomaten.

Longe de Veau „Moderne“: Gespickt mit Speck und Trüffeln, gebraten; garnirt mit Ragout von Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons und Oliven in brauner Sauce.

Longue de Veau „Monarch“: Gebraten; garnirt mit Bouquets von Karotten, weissen Rüben und Selleriewürfeln; Sauce Madère.

Longe de Veau „Montansier“: Gebraten, geschnitten; zwischen jede Schnitte ein wenig Trüffelragout eingefüllt; bedeckt mit einer Schichte Béchamel vermischt mit Parmesan und in der Röhre gebräunt; garnirt mit Blätterteigtarteletten gefüllt mit Trüffel- und Hühnernierenwürfeln; Jüs mit Madeira.

Longe de Veau à la Nivernaise: Gedünstet mit Karotten und weissen Rüben.

Longe de Veau „Pompadour“: Gebraten, bedeckt mit Sauce Béchamel, bestreut mit geriebenem Brot und Parmesan, gratinirt; garnirt mit Gemüsen.

Longue de Veau à la Potagère: Gespickt, gebraten; umlegt mit allen Gemüsen der Saison.

Longe de Veau aux Primeurs: Gebraten; garnirt mit frischen Gemüsen.

Longe de Veau „Suzeraine“: Gespickt mit Trüffeln und Zunge, gedünstet; garnirt mit gefüllten Tomaten und gefüllten Gurken.

Longe de Veau „Richelieu“: Gebraten, garnirt mit gefüllten Champignons, gedünstetem Salat, Tomaten und Kartoffeln „Château“.

Longe de Veau „Romanoff“: Wie Metternich; garnirt mit gedünsten Fenchelknollen.

Longe de Veau „St. Cloud“: Gespickt mit Trüffeln, eingehüllt in Speck, gebraten; garnirt mit Kalbsbries, Champignons, Trüffeln und Klössen in Sauce Suprême.

Love in disguise: Poschirtes Kalbsherz bestrichen mit Farce, in gestossenen Nudeln panirt, gebacken. (Englisch).

Madras Curry: Siehe Currie.

Marcassin: Das junge Wildschwein. (Frischling); Siehe Côtes de Marcassin.

Matelote: Würfelig geschnittenes Fleisch in Butter und Zwiebeln angebraten, mit Rotwein, weissem Fond, Knoblauch und garnirtem Petersilbüschel gedünstet; garnirt mit Champignons und glasirten Zwiebeln, mit gekneteter Butter gebunden, vermischt mit etwas abgebranntem Cognac.

Matelote de Cervelles: Mit Hirn.

Matelote de Veau: Mit Kalbfleisch.

Mauviettes: Lerchen.

Mauviettes „Bonne Femme“: In Kasserolle gebraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons.

Mauviettes aux Cerises: Wie Cailles aux Cerises.

Mauviettes „Gastronome“: Gefüllt mit Hühnerfarce; gedünstet in Kasserolle mit Sauce Périgueux.

Mauviettes „Lucullus“: Gefüllt mit Gansleber, gedünstet in Kasserolle mit Trüffelsauce.

Mauviettes „Marianne“: Gebraten; dressirt auf gebackene Brotscheiben gefüllt mit Aepfelpüree; mit gebackenen Weissbrotbröseln übergossen.

Mauviettes à la Méridionale: Gefüllt mit Farce, gedünstet in Kasserolle mit Sauce Madère und Pilzlingen.

Mauviettes à la Paysanne: Angebraten mit Butter, Speck und Lorbeerblatt, mit Mehl bestaubt, mit Wasser verdünnt und gedünstet mit Zwiebeln und Kartoffeln.

Mauviettes „Père Philippe“: Ausgehöhlte Kartoffeln gefüllt mit je einer angebratenen Lerche, mit dem Deckel verschlossen, in geöltes Papier eingeschlagen und in heisser Asche gar werden lassen.

Mauviettes à la Turque: Gefüllt mit Farce, gebraten; dressirt auf Reis-Pilaw.

Mazagrans: Zwischen 2 Lagen aus Kartoffelcroquette-Masse eingefüllte Ragouts; in Ei und Brot panirt, gebacken; Sauce extra; garnirt wie Bouchées, Rissoles oder Croquettes.

Médaillons: Kleine runde Fleischschnitten, gebraten; für Garnituren siehe Tournedos.

Médaillons de Volaille „Cussy“: In Mehl gerollte, sautirte Hühnerschnitten gebraten; belegt mit gedünsteten Gurkenscheiben, übergossen mit gebräunter Butter, betropft mit Zitronensaft.

Médaillons de Volaille „Henry IV“: In Mehl gerollte, sautirte Hühnerschnitten dressirt auf Artischockenböden gefüllt mit Fleischglace; mit Trüffelscheibe belegt, mit Sauce Béarnaise dekorirt.

Médaillons de Volaille „Marie Louise“: Panirte, sautirte Hühnerschnitten dressirt auf Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree; übergossen mit gebräunter Butter.

Médaillons de Grives à la Moderne: Gebratene, kalte Krammetsvogelbrüste überzogen mit Sauce Chaud-froid; eingesetzt in kleine Formen ausgestrichen mit Aspik, vollgefüllt mit Wildfarce; gestockt, gestürzt, dekorirt mit dreieckigem Aspik. (Kalt).

Médaillons de Foie gras „Aiglon“: Rund ausgestochene, gekochte Zungenscheiben auf einer Seite bedeckt mit Gansleberpüree, überzogen mit Sauce Chaud-froid; dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln und Zunge; eingesetzt in Ring aus Aspik. (Kalt).

Médaillons de Foie gras „Rachel“: Rund ausgestochene, gekochte Gansleberscheiben dekorirt mit Gansleberpüree; dressirt auf einem Ring aus Aspik, die Ringöffnung gefüllt mit geformtem Salat Rachel; gehacktes Aspik ringsherum. (Kalt).

Mehemehalou: Hammelfleisch marinirt in Essig, Zitronensaft, Zwiebeln und Gewürzen; in Hammelfett angeröstet, mit Bouillon verdünnt, gedünstet mit Pflaumen und Mandeln; Sauce aus dem Fond vermischt mit Weintraubensirup und Zitronensaft. (Persisch).

Menestra: In Schweinefett angeröstete Zwiebeln vermischt mit geschnittenem rohem Schinken; mit Mehl bestaubt, mit Suppe verdünnt, vermischt mit gedünstetem Salat, rohen Spargeln, roten Pfefferschoten, grünen Bohnem, Artischocken und grünen Erbsen; dressirt auf eine Platte, bestreut mit spanischen Trüffeln; dekorirt mit gebackenen Brotscheiben. (Spanisch).

Merles: Amseln; Wie Grives behandelt.

Miroton: Siehe bei Ragouts.

Miroton de Bœuf à la Bourgeoise: Rindfleischschnitten gedünstet in Sauce Velouté mit Zwiebeln und Mehl; mit Suppe aufgegossen, vermischt mit Weisswein.

Mixed Grill: Verschiedene, am Rost gebratene Speisen; pro Person 1 Kotelette, 1 Hammelniere, 1 Würstchen, 1 Speckschnitte, 1 Tomate und 1 Champignon. (Amerikanisch).

Mou de Veau: Kalbslunge.

Mou de Veau à la Poulette: Gedünstet in Sauce Poulette.

Mou de Veau à la Tripière: Geschnitten, angebraten mit Speckwürfeln, Knoblauch und garnirtem Petersilbüschel; mit Mehl bestaubt, gedünstet mit Rotwein; garnirt mit Zwiebeln und Kartoffeln.

Moussaka Moldave: Hammelfleisch in Würfeln gedünstet mit Auberginen und Tomaten; gratinirt.

Moussaka Ottomane: Wie Moldave mit Tomaten und weissen Rüben.

Moussaka Serbe: Wie Moldave mit Tomaten und Lauch.

Moussaka Spandoni: Wie Moldave mit Makkaroni und Lauch.

Mousse de Jambon: Schinkenschaum: Rohe Schinkenfarce vermischt mit Schlagsahne; in Form poschirt.

Mousse de Jambon „Alexandra“: Uebergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Parmesan; garnirt mit Spargelspitzen.

Mousse de Jambon „Clamart“: Die Mitte gefüllt mit Püree von grünen Erbsen; übergossen mit Sauce Suprême.

Mousse de Jambon à la Florentine: Uebergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Parmesan; garnirt mit Spinat.

Mousse de Jambon à la Hongroise: Uebergossen mit Sauce Hongroise; garnirt mit gefülltem Kohl und gefüllten Pfefferschoten.

Mousse de Jambon à la Nancéenne: Der Schinkenschaum vermischt mit Gansleberpüree; eingefüllt in eine Form ausgestrichen mit Aspik und ausgelegt mit Gansleberschnitten, Schinkenscheibchen und Trüffelscheiben. (Kalt).

Mousselines de Jambon: Dieselbe Masse wie zu Mousse de Jambon; auf ein Blech gespritzt oder löffelweise angerichtet und poschirt.

Mousse de Volaille: Geflügelschaumbrot: Geflügelfarce in Formen poschirt.

Mousse de Volaille à l'Indienne: Uebergossen mit Sauce Indienne; garnirt mit Reis à l'Indienne.

Mousse de Volaille „Patti": Uebergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Krebsbutter; garnirt mit Spargelspitzen und Trüffelkugeln vermischt mit Fleischglace.

Mousseline de Volaille: Mousse de Volaille in kleinen Formen poschirt oder mit dem Löffel ausgestochen.

Mousseline de Volaille „Agnès Sorel": Gestürzt auf Artischockenböden, übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit streifig geschnittenen Trüffeln und Zunge.

Mousseline de Volaille „Belle Irma": Gestürzt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Duchesse" vermischt mit gehackten Trüffeln; übergossen mit Jüs, garnirt mit Spargelspitzen.

Mumbled Hare: Gekochter Hase in Stücke zerlegt, gewürzt, gesäuert; gedünstet in Butter und geschlagenen Eiern. (Englisch).

Mutton Collops: Gebratene Schnitten der Hammelkeule in Eigelb und Brot panirt, gebacken; garnirt mit Kartoffeln „Chips". (Englisch).

Mutton-Pie: Pastetenschüssel ausgelegt mit Teig, gefüllt mit gedünsteten oder gekochten Hammelfleischwürfeln vermischt mit Zwiebeln und Sauce Velouté; mit einem Teigdeckel verschlossen und in der Röhre langsam gebacken. (Englisch).

Mutton-Chop: Doppeltdick geschnittene, kurze Hammelkotelette ohne der Rippe; am Rost gebraten. (Englisch).

Navarin: Hammelkeule in würfeligen Stücken gedünstet mit Karotten, weissen Rüben und Kartoffeln.

Navarin à la Mexicaine: Schweinefleischragout mit Reis und Tomaten vermischt.

Noisettes d'Agneau: Lammsnuss.

Noisettes d'Agneau „Favorite": Gebraten, dressirt auf Gansleberscheiben, übergossen mit Jüs;

garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen, Zunge, Trüffeln und ausgestochenen, gebratenen Kartoffeln.

Noisettes d'Agneau „Marigny“: Gebraten, übergossen mit Sauce Demi-glace; garnirt mit Kartoffeln vermischt mit Petersilie und Artischokenböden gefüllt mit grünen Erbsen.

Noisettes de Chevreuil: Wildnuss.

Noisettes de Chevreuil à la Caucasienne: Gebraten; dressirt auf geröstete Scheiben von Buchweizenbrot, bedeckt mit Sauce aus dem gesäuerten Fond vermischt mit Sauce Poivrade, Fenchel, Koriander, Knoblauch, Schalotten und Sardellenpasta.

Noisettes de Chevreuil à l'Écossaise: Gebraten, dressirt auf geröstete Weissbrotscheiben, bedeckt mit Sauce Poivrade mit Sherry und dem Fond; garnirt mit grünen Bohnen, streifig geschnittener Zunge und ausgestochenen Kartoffeln.

Noisettes de Chevreuil „Montmorency“: Gebraten, übergossen mit Sauce Poivrade vermischt mit gehackten Kirschen; garnirt mit grünen Bohnen.

Noisettes de Chevreuil „Morand“: Gebraten, dressirt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“, übergossen mit Sauce Poivrade mit Senf, sauerem Rahm, Orangenschalen und Trüffeln vermischt.

Noisettes de Chevreuil „Petite Russienne“: Gebraten; dressirt auf gerösteten Roggenbrotscheiben, bestreut mit Zimmt, bedeckt mit Sauce aus dem Fond vermischt mit Sauce Poivrade, Malaga, Mirepoix und Zuckerkirschen.

Noisettes de Mouton: Noisettes de Pré-salé: Hammelfilets; auch wie Tournedos behandelt.

Noisettes de Mouton à la Châtelaine: Gedünstet; dressirt auf Artischockenböden; Sauce Demi-glace mit Estragon.

Noisettes de Mouton „Dugléré“: Gebraten; garnirt mit gedünstetem Salat und Tomaten.

Noisettes de Mouton „Suzanne“: Gebraten; dressirt auf Artischockenböden gefüllt mit Estragon.

Noisettes de Mouton „Verdi“: Gebraten, dressirt auf Gansleberschnitten, bedeckt mit Sauce

Soubise vermischt mit Parmesan und Bröseln, gratinirt; Kalbsfond mit Madeira.

Noisettes de Mouton „Volnay“: Gedünstet; dressirt auf gebackene Brotscheiben gefüllt mit Salatpüree.

Noix de Veau: Kalbsnuss: Kalbsfricandeau.

Noix de Veau „Briarde“: Gespickt, gebraten; garnirt mit gefülltem Salat und Karotten à la Crème.

Noix de Veau „Château“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Nudeln in Butter, belegt mit Zungenscheiben; Sauce Soubise mit gehackten Champignons.

Noix de Veau „Chatham“: Gespickt, gedämpft; garnirt mit Nudeln in Butter belegt mit Zungenscheiben; Sauce Soubise mit Champignons.

Noix de Veau „Doria“: Wie Noix de Veau „Maraîchere“, gefüllt mit dem Fleisch vermischt mit Hühnerveloutésauce, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämmen und Hühnernieren; garnirt mit Gemüsen.

Noix de Veau „Lison“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Duchesse“ gefüllt mit Zunge und Salat in Sauce Béchamel.

Noix de Veau à la Lyonnaise: Gespickt mit Speck und Trüffeln, gebraten; dressirt auf Reis-Sockel; garnirt mit gefüllten Zwiebeln, Artischockenböden, Kastanien und Champignons.

Noix de Veau „Maraîchère“: Gespickt, sehr blutig gebraten; horizontal in Hälften geschnitten, das Fleisch der unteren Hälfte herausgeschnitten, dass nur die Kruste bleibt; die Höhlung gefüllt mit abwechselnden Lagen von dem in Streifen geschnittenen Fleisch und Lagen von Champignonpüree vermischt mit geschnittenen, gedünsteten Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln; die obere Hälfte aufgesetzt, vernäht, in Papier gewickelt, gebraten; garnirt mit Artischockenvierteln, Karotten, Zwiebeln, Gurken und gedünstetem Salat.

Noix de Veau „Nemours“: Gespickt, gebraten; garnirt mit ausgestochenen Karotten vermischt mit Erbsen und Butter; getrüffelte, gebackene Farceklösse; Jüs.

Noix de Veau à la Paysanne: Gespickt; gedünstet mit Speck, Karotten und Zwiebeln.

Noix de Veau à la Provençale: Gespickt, marinirt, gedünstet mit Artischockenböden, Oliven und Champignons; braune Sauce aus dem Fond.

Noix de Veau „Suzeraine“: Gespickt mit Trüffeln und Schinken, gedünstet; garnirt mit gefüllten Gurken, Würsten und Tomaten; Fond mit Tomaten.

Nymphes (Nymphes Ballerines): Froschschenkeln; Siehe Grenouilles.

Oie: Gans; Oison: Junge Gans.

Oie à l'Allemande: Gefüllt mit ausgestochenen, ausgehöhlten, mit Farce gefüllten Kugeln aus Reinette-Aepfeln; mit Speck umwickelt, gebraten; Sauerkraut extra.

Oie rôtie à l'Alsacienne: Gefüllt mit Wurstfarce, gebraten; garnirt mit Sauerkraut belegt mit Schinkenschnitten.

Oie à l'Anglaise: Gefüllt mit Farce aus Weissbrot vermischt mit Zwiebeln, Salbei und Muskat; gebraten; Apfelmarmelade extra.

Oison à la Française: In Kasserolle gedünstet mit grünen Erbsen à la Française.

Oie rôtie à la Moscovite: Eingerieben mit gestossenem Kümmel und Salz; gefüllt mit Sauerkraut vermischt mit Aepfelspalten, Zwiebelwürfeln und Majoran.

Oie rôtie à la Petite-Russienne: Gefüllt mit in Suppe gekochter Buchweizengrütze; gebraten mit Zwiebelscheiben, saurem Rahm und Suppe.

Oie à la Provençale: Gefüllt mit Bratwurstfülle vermischt mit der Gansleber, gehackten Pilzlingen und etwas Knoblauch; gebraten.

Oie rôtie à la Strasbourgeoise: Gefüllt mit Aepfeln, gebraten; garnirt mit Sauerkraut belegt mit gekochten Kastanien.

Oreilles: Ohren.

Oreilles d'Agneau farcies: In Suppe weichgekochte Lammsohren gefüllt mit Hühnerfarce vermischt mit gehackten Kräutern; panirt, gebacken.

Oreilles de Porc: Schweinsohren.

Oreilles de Porc à la Nivernaise: Gefüllt mit Farce, gedünstet; übergossen mit Sauce Diable.

Oreilles de Porc à la Rouennaise: Gefüllt mit Farce, panirt, gebacken; Sauce Rémoulade extra.

Oreilles de Porc „Sainte Menéhould“: Gekocht, in Hälften geteilt, mit Senf bestrichen, panirt, gebacken.

Oreilles de Veau: Kalbsohren.

Oreilles de Veau frites: Gekocht, gedünstet in Madeira; geschnitten, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate extra.

Oreilles de Veau à la Genevoise: Gekocht; übergossen mit Sauce Genevoise garnirt mit geschnittenen Morcheln.

Oreilles de Veau à l'Italienne: Gedünstet in Sauce Italienne.

Oreilles de Veau „Périgord“: Gekochte Kalbsohren gefüllt mit einer Trüffel; dressirt auf Unterlage von Reis; garnirt mit Ragout von Hahnenkämmen, Klössen, Trüffeln und Champignons in Sauce Périgord.

Oreilles de Veau à la Toulousaine: Gekocht, die Ohrmuschel gefüllt mit einer Morchel; übergossen mit Sauce und Garnitur Toulouse.

Ortolan: Fettammer.

Ortolan à l'Apicius: Entbeint, gefüllt mit Gansleberpüree vermischt mit Hühnerfarce; in ein Tuch eingeschlagen, in Wildfond gekocht; dressirt in grosse, ausgehöhlte Trüffeln, mit dem Trüffeldeckel bedeckt, verkittet; die Trüffeln in Speck eingewickelt, in Papilotte eingeschlagen und unter glühenden Kohlen fertig gemacht.

Ortolan à l'Italienne: Am Spiess gebraten; dressirt auf gebackene Brotscheibe belegt mit Schinkenschnitte.

Ortolan „Lucullus“: In Kasserolle gedünstet mit Gansleber, Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons, Trüffeln und Sauce Suprême.

Ortolan „Marianne“: In Kasserolle gedünstet mit Spinatblättern.

Ortolan „Pommes d'or“: Gebraten; die Brüste ausgelöst; dressirt in ausgehöhlte Mandarinenschalen, bedeckt mit Portwein-Gelee; dekorirt mit Mandarinen-Eis. (Kalt).

Ortolan en Surprise: Gekocht wie à l'Apicius; dressirt in ausgehöhlte Kartoffeln auf Unterlage von geschnittenen Trüffeln.

Ortolan à la Vénitienne: Gefüllt mit würfelig geschnittenem Schinken, Trüffeln, Champignons, Zunge und kleinen Farceklössen; mit Speck umwickelt am Rost gebraten; Sauce à l'Orange mit Tomatenpüree.

Os à la Moelle: Markknochen; Gekocht.

Ours: Bär.

Cuissot d'Ours à la Cumberland: Marinirte Bärenkeule, gedünstet; Sauce Ours und Apfelmarmelade.

Cuissot d'Ours „François Joseph": Marinirte, gedünstete Bärenkeule; Sauce Grand-Veneur mit Schaumwein.

Ouson Kebap: Spiesse besteckt mit Rindfleischstücken, Hammelschwanzfett in Würfeln und Lorbeerblättern; am Rost gebraten. (Türkisch).

Outarde: Trappe: Wie Canard Sauvage behandelt.

Pain de Veau: Kalbsfarce mit Panade und Rahm in kleinen Formen poschirt; übergossen mit Sauce Suprême oder Sauce Truffes.

Pain à la Villageoise: Kleine Formen gefüllt mit gedünstetem Hirn vermischt mit Panade, Eiern, Butter und Muskat; poschirt, gestürzt; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit gehackten Champignons.

Palais de Bœuf: Ochsengaumen: Gekocht, viereckig geschnitten, gedünstet.

Palais de Bœuf à l'Allemande: Ueberkocht, gefüllt mit Bratwurstfülle; in der Röhre gedünstet; Sauce Diable extra servirt.

Palais de Bœuf à la Lyonnaise: Gekocht, erkaltet; in Scheiben geschnitten, gedünstet mit Zwiebeln; bestreut mit gehackter Petersilie.

Palais de Bœuf à la Poulette: Gekocht, geschnitten, gedünstet in Sauce Poulette.

Palais de Bœuf à la Villeroy: Gekocht, erkaltet, geschnitten; eingetaucht in Sauce Villeroy vermischt mit Sauce Soubise, panirt in Ei und Brot, gebacken.

Paon: Pfau, Paonneau: Junger Pfau.
Paonneau „Condatino“: Gespickt, gebraten, geschnitten; garnirt auf Reis gedünstet mit Zwiebeln, Pistazien und Korinthen; Fond mit Tomatenpüree.

Parfait de Foie gras: Gansleberpastete mit einem Löffel ausgestochen, belegt mit Trüffelscheiben; mit Aspik überzogen. (Kalt).

Pâtés: Pasteten.
Pâté d'Abbeville: Schnepfenpastete.
Pâté d'Amiens: Viereckige Entenpastete.
Pâté de Beaugency: Pastete vom Regenpfeifer.
Pâté de Boulogne-Sur-Mer: Schnepfenpastete.
Pâté de Chartres: Lerchenpastete mit Gansleber.
Pâté de Marseille: Getrüffelte Tunfischpastete.
Pâté d'Orléans: Wachtelpastete.
Pâté de Lyon: Truthahnpastete.
Pâté Parisienne: Kalbfleisch- und Schinkenpastete.
Pâté Périgueux: Getrüffelte Gansleberpastete.
Pâté Pithiviers: Lerchenpastete in Schuhform.
Pâté de Reims: Schweinfleischpastete.
Pâté de Rouen: Kalbfleischpastete.
Pâté de Saumur: Kriechentenpastete.
Pâté Turque: Blätterteigkruste halb gefüllt mit Gansleberragout; vollgefüllt mit Käseauflauf-Masse, spitzig aufdressirt, gebacken.

Paupiettes: Filetstücke gekocht, mit Kräuterfarce bestrichen, zusammengerollt, gebunden und in brauner Sauce, Weisswein und Tomaten gedünstet.
Paupiettes de Choux-rouges à l'Allemande: Blanschirte Rotkohlblätter gefüllt mit gehackten Gurken, Kapern, Petersilie und geriebenem Kren vermischt mit Sauce Mayonnaise; Rollen geformt, in Essig gelegt; kalt servirt.
Paupiettes de Veau „Belle Hélène“: Belegt mit Trüffelscheiben, garnirt mit Croquetten von Spargelspitzen.
Paupiettes de Veau „Demidoff“: Gedünstet, belegt mit Garnitur Demidoff; Sauce Truffes.
Paupiettes de Bœuf „Fontanges“: Dressirt auf Püree von weissen Bohnen; belegt mit kleinen Kartoffelcroquettchen.

Paupiettes de Veau „Marie Louise“: Belegt mit Artischockenböden.

Paupiettes d'Anchois „Niçoise“: Entgrätete Sardellen in Weisswein gelegt; gefüllt mit geschnittenen, harten Eiern, Gurken, gehackten Kräutern und Kapern in Sauce Verte; je zwei aufeinandergelegt, mit Oel und Essig übergossen. (Kalt).

Paupiettes „Noailles“: Bestrichen mit Kräuterfarce mit gehackten Champignons; gedünstet mit Gemüsen und Madeira; garnirt mit Champignons.

Pepperpot: Gepöckeltes Schweinefleisch, roher Schinken, Rindfleisch, Hammelfleisch, geschnittenes Huhn, Hummer, Reis, Zwiebeln, Kartoffeln und Gemüse zusammen gedünstet; stark gewürzt mit Cayennepfeffer. (Indisch).

Perdreau: Rebhuhn.

Perdreau „Bonne Femme“: In Kasserolle gebraten mit Butter, Zwiebeln, Speck und Champignons.

Perdreau à la Bourgignonne: Gedünstet mit Champignonköpfen und glasirten Zwiebeln; Fond vermischt mit Rotwein und Demi-glace.

Perdreau „Bread Sauce“: Gebraten; dressirt auf gebackene Brotscheibe; übergossen mit gebackenen Semmelbröseln oder geriebenes Weissbrot extra; Bread Sauce extra servirt.

Perdreau en Casserolle: In Kasserolle gebraten mit Speck, Champignons, Zwiebeln und gehackten Kräutern.

Perdreau „Castillane“: In Oel gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, Schinken und Oliven.

Chartreuse de Perdreau: Gebratene Stücke abwechselnd mit Kohl und Gemüsen in eine Form eingelegt.

Perdreau au Chou: Angebraten, mit Suppe, Speck, Würsten und Kohl in Kasserolle gedünstet.

Perdreau „Demi-deuil“: Gefüllt mit getrüffelter Rebhuhnfarce, zwischen Haut und Fleisch einige Trüffelscheiben eingeschoben; in Wildfumet poschirt, übergossen mit dem eingedickten, passirten Fond mit Cognac.

Perdreau „Diplomate“: Gefüllt mit getrüffelter Farce, gespickt, gebraten; garnirt mit Champignons, Oliven und Gansleberfarceklössen; Sauce Madère mit Gansleberpüree und Trüffelessenz.

Perdreau „Forestière“: Gedünstet mit Morcheln; Fond mit der gehackten Leber und Petersilie.

Perdreau „Godard“: Gefüllt mit getrüffelter Gansleberfarce, mit Wurzelgemüsen gedünstet; garnirt mit Champignons, Trüffeln und Klössen.

Perdreau à la Piémontaise: Gefüllt mit Risotto vermischt mit Würfeln aus weissen Trüffeln; mit Speckscheibe umwickelt in Kasserolle gebraten; Fond mit Madeira.

Perdreau à la Polonaise: Gefüllt mit Gratinirfarce, in Kasserolle gebraten mit Wildfond mit Madeira; übergossen mit braun gerösteten Semmelbröseln.

Salmis de Perdreau: Siehe Salmis.

Perdreau „Sierra Morena“: In Speck eingehüllt, in Kasserolle gebraten mit Würfeln von rohem Schinken und Oel; übergossen mit gebräunten Semmelbröseln.

Perdreau „Souwaroff“: Gefüllt mit roher Gansleber und Trüffeln; mit Speck umwickelt, in Kasserolle gedünstet mit Trütfelscheiben; Fond mit Sherry.

Perdreau Blanc: Schneehuhn.

Perdreau Rouge: Rotfüssiges Rebhuhn, Grouse.

Petits Pâtés: Zwei Lagen Blätterteig gefüllt mit Ragout oder Haschee; gebacken.

Petits Pâtés à l'Américaine: Gefüllt mit Hummerpüree vermischt mit Sauce Soubise und geschmolzenen Tomaten.

Petits Pâtés „Beauceronne“: Gefüllt mit Lerchenhaschee.

Petits Pâtés à la Bourgeoise: Gefüllt mit gehacktem Fleisch vermischt mit Champignons und Petersilie.

Petits Pâtés à la Chanoine: Gefüllt mit Karpfenmilchner vermischt mit gehackten Kräutern.

Petits Pâtés „Deux Sous“: Gefüllt mit Godiveau.

Petits Pâtés à la Hongroise: Gefüllt mit gehacktem Schinken und Zwiebeln in Sauce Velouté mit Paprika.

Petits Pâtés „Manon“: Gefüllt mit Kalbshaschee und Zunge.

Petits Pâtés „Masséna“: Gefüllt mit Fasanhaschee mit Champignons.

Petits Pâtés „Mazarin“: Gefüllt mit Lammsbries, Champignons und Trüffeln.

Petits Pâtés „Nérac“: Gefüllt mit getrüffeltem Wildhaschee.

Petits Pâtés à la Niçoise: Gefüllt mit gehackten Sardellen in Sauce Velouté vermischt mit Tomatenpüree und Estragon.

Petits Pâtés à la Nimoise: Gefüllt mit Hammelfarce vermischt mit Hühnerlebern, Speck, Trüffeln und gehackten Kräutern.

Petits Pâtés à l'Orientale: Gefüllt mit gehacktem Hammelfleisch in Tomatenpüree mit Piment.

Petits Pâtés à la Parisienne: Gefüllt mit Schweinsfarce, Hühnerfarce und Trüffeln in Sauce Madeira mit Kalbsfond.

Petits Pâtés à la Périgourdine: Gefüllt mit geschnittener Gansleber und Trüffeln in Sauce Madeira.

Petits Pâtes „Souvaroff“: Gefüllt mit getrüffelter Gansleberfarce.

Petits Pâtés „Tourangelle“: Gefüllt mit gehacktem Lerchenfleisch vermischt mit Trüffeln.

Petit-salé aux Choux: Geräucherter Fleischspeck in Wasser ausgelaugt, gedünstet mit Kohl.

Piche-Pache: Flügel, Hals, Magen und Herz von Truthühnern mit Butter, Zwiebeln und Knoblauch angeröstet, in Suppe mit Kohl, weissen Rüben, Karotten und Kartoffeln; Fond mit Tomatenpüree. (Italienisch).

Pichelsteiner Fleisch: Rindfleischstück gedünstet mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ochsenmark und Suppe. (Deutsch).

Pièce de Bœuf: Tafelstück, Tafelspitz; für weitere Garnituren siehe Culotte de Bœuf.

Pièce de Bœuf „Malesherbes“: Gedünstet mit Wurzelgemüsen.

Pièce de Bœuf „Tohu-Bohu“: Gedünstet; garnirt mit Zwiebeln, Makkaroni, Lauch, Kohl, Kartoffeln und ovalen Käsebrandteig-Krapfen.

Pieds de Cochon de Lait: Füsse des Milchschweines, Spanferkel.

Pieds de Cochon de Lait à la Bohémienne: Geschnitten, gekocht in Bier mit geriebenem Schwarzbrot und Kümmel. (Böhmisch).

Pieds d'Agneau: Lammsfüsse; Wie Pieds de Mouton behandelt.

Pieds de Mouton: Hammelfüsse.

Pieds de Mouton Farcis: Abgerührt, weichgekocht, mit Farce gefüllt, panirt, am Rost gebraten.

Pieds de Mouton „Nordenskjöld“: Marinirt, gekocht, erkaltet; Sauce Rémoulade.

Pieds de Mouton à la Poulette: Gekocht, geschnitten, gedünstet mit Sauce Poulette.

Pieds de Mouton à la Rouennaise: Gekocht, erkaltet, gefüllt mit Farce, gedünstet; Sauce Italienne.

Pieds de Mouton à la Tyrolienne: Gekocht, gedünstet in Sauce Poivrade mit Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Knoblauch.

Pieds de Porc: Schweinsfüsse.

Pieds de Porc à la Périgourdine (Cendrillons): Gekocht, gefüllt mit getrüffelter Farce; panirt, am Rost gebraten; Sauce Périgord.

Pieds de Porc „Ste. Menéhould“: Gespalten, gekocht; gefüllt mit getrüffelter Schweinsfarce; in ein Schweinsnetz eingewickelt, am Rost gebraten.

Pieds de Veau: Kalbsfüsse.

Pieds de Veau à la Bourgeoise: Gekocht, gedünstet mit Madeira, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln.

Pied de Veau „Custine“: Gekocht, in Schweinsnetz belegt mit Duxelles mit Champignons eingehüllt, mit Butter begossen und in der Röhre gebräunt.

Pieds de Veau frits: Gekocht, mit Senf bestrichen, panirt in Butter, Ei und Brot, gebacken; Sauce Tomate.

Pieds de Veau à la Vinaigrette: Gekocht, erkaltet; Sauce Vinaigrette extra.

Pigeon: Taube; Pigonneau: Täubchen.

Pigeon à l'Américaine: Gefüllt mit Brot, in Kasserolle gebraten.

Pigeon à l'Anglaise: Am Rost gebraten; garnirt mit gebratenen Speckschnitten und Salzkartoffeln; Sauce Diable.

Pigeon à l'Autrichienne: Wie à l'Américaine.

Pigeon à la Bordelaise: Am Rücken aufgeschnitten, geklopft, in Butter gebraten; garnirt mit gebratenen Kartoffelscheiben, gebackenen Zwiebelringen und Artischockenvierteln.

Pigeon à la Catalane: Gebraten in Kasserolle mit Speck, Zwiebeln und Oliven.

Pigeon en Compote: In Kasserolle gedünstet mit gesalzenem Schweinefleisch, Zwiebeln und Champignons; der Fond vermischt mit Taubenbut.

Pigeon à la Crapaudine: Die Brust aufgeschnitten, aufgespeilt, am Rost gebraten; Sauce Diable extra.

Pigeon „Crispi": Gefüllt mit Farce, gebraten; garnirt mit Schinkenwürfeln, Trüffeln und Champignons; heisse Sauce Ravigote.

Pigeon à la Diable: Aufgeschnitten, am Rost gebraten; Sauce Diable vermischt mit gehackten Essiggurken extra.

Pigeon à la Diplomate: Angebraten, erkaltet; in Sauce Villeroy gerollt, in Ei und Brot panirt, gebacken; garnirt mit Taubenfarceklössen, Champignons und Trüffeln; Sauce Demi-glace mit Taubenessenz.

Pigeon „Gauthier: Aufgeschnitten, gebraten; bedeckt mit Hühnerfarce vermischt mit Trüffeln; panirt, gebacken; Sauce Nantua extra.

Pigeon à l'Italienne: Gefüllt mit Farce, gedünstet; garnirt mit Reiscroquetten; Sauce Italienne.

Pigeon à la Monégasque: Geschnitten, gebraten mit Artischockenböden, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère mit Tomaten.

Pigeon „Nana": In Kasserolle gebraten mit Trüffeln, Oliven, Zwiebeln und Kartoffeln.

Pigeon à la Parisienne: In Kasserolle gebraten mit Gemüsen; Fond vermischt mit gehackten Trüffeln, Champignons und Schinken.

Pigeon à la Paysanne: In Kasserolle gedünstet mit Speckscheiben und Kartoffeln.

Pigeon à la Polonaise: Gefüllt mit Gratinfarce, in Kasserolle gebraten; übergossen mit gebräunten Semmelbröseln.

Pigeon „Saint-Charles“: Gespickt mit Zunge, gedünstet; garnirt mit gefüllten Pilzlingen; Fond mit Zitronensaft und Demi-glace.

Pigeon „Viviane“: Gefüllt mit Farce, gebraten mit streifig geschnittenen Kartoffeln; Sauce Colbert.

Pigeon-pie: Taubenpastete: Pastetenschüssel ausgelegt mit Rindfleischstücken, gefüllt mit halben Tauben und hartem Eigelb; mit Jüs angefüllt, mit Teigdeckel verschlossen und in der Röhre gebacken. (Englisch).

Pilaw de Volaille à la Grecque: Geschnittenes Hühnerfleisch angebraten mit Hammelfett und gehackten Zwiebeln; mit Mehl bestaubt, mit Suppe aufgegossen, vermischt mit Korinthen, süssen Pfefferschoten und getrockeneten Trauben gedünstet; Reis à la Grecque extra servirt.

Pilaw de Volaille à l'Orientale: Geschnittenes Hühnerfleisch angebraten mit Hammelfett und gehackten Zwiebeln; mit Mehl bestaubt, mit Suppe aufgegossen, vermischt mit Igwer, Korinthen, getrockneten Trauben und süssen Pfefferschoten gedünstet; Pilaw-Reis extra servirt.

Pilaw de Volaille à la Parisienne: Geschnittenes Hühnerfleisch in Butter angebraten, in Kasserolle gedünstet mit Reis, gehackten Zwiebeln und Tomaten; bekränzt mit Sauce Tomate.

Pilaw à la Persane: Hammelfleisch in grossen Würfeln vermischt mit in Suppe gekochtem Reis, Safran und Zwiebeln; gedünstet.

Pilaw de Foies de Volaille „Chasseur“: Ring aus Reispilaff, in der Mitte gefüllt mit Hühnerlebern und Champignons in Sauce Madére: bestreut mit gehackter Petersilie.

Pintade: Perlhuhn.

Pintade à la Crème: In Kasserolle gebraten; Fond mit Hühnervelouté und sauerem Rahm.

Pintade à la Forestière: In Kasserolle gebraten mit Morcheln, Kartoffeln, Speckstreifen und Zwiebeln.

Pintade à la Sicilienne: Gespickt, gedünstet mit Gemüsen und Speck; garnirt mit gebackenem Kalbsbries; Fond mit Tomatenpüree.

Pirockis, Piroghe: Piroggen: Zwischen zwei Lagen Germteig eingefüllte Ragouts; den Teig gähren lassen, backen. (Russisch).

Pirockis à la Moscovite: Gefüllt mit Stör-Rückenmark und harten Eiern in Sauce Demi-glace.

Pirockis Rastegaïs: In ovaler Form; gefüllt mit Stör-Rückenmark, Lachs und harten Eiern; gebacken, mit geschmolzener Butter betreufelt.

Pluvier: Regenpfeifer. Wird als Fastenspeise betrachtet.

Pluvier „Duglas“: Gefüllt mit Gansleber, gedünstet; flambirt mit Cognac.

Pluvier „Dumanoir“: Die Brust ausgebeint, gefüllt mit getrüffelter Farce; in Butter gebraten; garnirt mit Trüffeln; Sauce Périgueux.

Pöckelkamm: Gepöckeltes Rindfleisch gekocht; garnirt mit Sauerkraut, Erbsenpüree oder Kartoffeln. (Oesterreichisch).

Pörköll: Pörkölt: Wie Kalbsgullasch ohne saueren Rahm gemacht.

Bárány Pörköll: Lammsgullasch; Tarhonya (Eiergraupen) extra.

Poitrine de Bœuf: Gedämpfte Rindsbrust.

Poitrine de Mouton: Poitrine d'Agneau: Hammelbrust, Lammsbrust.

Poitrine de Veau: Kalbsbrust.

Poitrine de Veau à l'Anglaise: Gefüllt mit Farce, gekocht; Salzkartoffeln.

Poitrine de Veau à la Soubise: Gefüllt mit Farce vermischt mit Zwiebelpüree; gedämpft; garnirt mit Kartoffelcroquetten; Sauce Soubise extra.

Poitrine de Veau à la Viennoise: Gefüllt mit Farce, gebraten; Sauce Demi-glace mit Kümmel.

Pomponnettes: Kugelförmige Rissolen mit Salpicon.

Porc-pie: Schweinspastete: Pastetenschüssel ausgelegt mit rohen Schinkenscheiben, gefüllt mit Schnitten von Schweinefleisch, gewürzt und bestreut mit Salbei; mit abwechselnden Lagen von rohen Kartoffelscheiben und gehackten

Zwiebeln; mit Wasser begossen, mit Teigdeckel verschlossen und in der Röhre gebacken. (Englisch).

Porterhouse-Steak: Sehr dick geschnittenes Stück vom Roastbeef (Rippe und das daranbleibende Filet) am Rost gebraten; garnirt mit Kartoffeln „Frites“, gebackenen Zwiebeln und der gewünschten Sauce. (Amerikanisch).

Poulardes: Masthühner; Poulets: Hühner; Poussins: Kücken:

Poulet nouveau: Junges Hühnchen.

Poulet gras: Masthühnchen.

Poulet Grain: Mit Korn gemästetes Hühnchen.

Poularde „Albuféra“: Gefüllt mit Gansleber und Trüffeln, gedünstet; garnirt mit Nieren, Champignons und Trüffeln; übergossen mit Sauce Suprême.

Poularde à l'Américaine: Gefüllt mit Brotfarce vermischt mit Salbei und gehackten Zwiebeln; in Kasserolle gebraten; belegt mit gebratenen Speckstreifen.

Poulet sauté à l'Ancienne: Stücke gedünstet mit Champignons und Zwiebeln in Sauce Velouté; Timbal garnirt mit Croûtons.

Poularde à l'Andalouse: Weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Pfefferschoten-Butter; garnirt mit Pfefferschoten gefüllt mit Reis und gebackenen Auberginenschnitten.

Poularde à l'Anglaise I: Weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Geflügelessenz; garnirt mit Karotten, weissen Rüben, Selleriewurzeln, grünen Erbsen und Zungenscheiben in Bouquets.

Poularde à l'Anglaise II: Poschirt mit Speck und Gemüsen; Parsley-Sauce extra.

Poulet sauté „Annette“: Gebraten mit gehackten Kräutern; dressirt auf Tartelette aus Kartoffeln „Anna“ vermischt mit Artischockenböden.

Poulet sauté „Archiduc“: Geschnitten, angebraten, in Rahmsauce gedünstet.

Poularde à la d'Aumale: Gespickt mit Trüffeln, gefüllt mit getrüffelter Farce, gedünstet; garnirt

mit Teigtarteletten gefüllt mit geschnittener Gansleber und Zunge in Sauce Demi-glace; Fond mit Madeira und Pfeilwurz.

Poularde à l'Aurore: Gefüllt mit Bries und Tomaten, weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Aurore.

Poularde „Argenteuil“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Spargelspitzen.

Poularde à la Banquière: Gefüllt mit Farce vermischt mit Gansleberwürfeln, gedünstet; garnirt mit Teigtarteletten gefüllt mit geschnittener Gansleber und Trüffeln in Sauce Madère, belegt mit gebratenen Lerchen und Hühnerfarceklössen.

Poulet en Cocote „Bazar“: Angebraten, in Kasserolle gedünstet mit Zwiebeln, Kar offeln, Auberginen, Artischockenböden, Speck, Tomaten und Pilzlingen.

Poulet „Beaulieu“: In Kasserolle gebraten mit schwarzen Oliven, Kartoffeln und Artischockenböden.

Poulet sauté „Belle Gabrielle“: Geschnitten, angebraten, gedünstet in Sauce Béchamel; mit Trüffeln bestreut, dekorirt mit herzförmigen Croûtons.

Poulet „Belle-mère“: In Kasserolle gebraten mit Kartoffeln, Speck, Artischockenböden, Erbsen und Zwiebeln.

Poulet „Bergère“: In Kasserolle gedünstet mit Morcheln, Speck und Zwiebeln; bestreut mit gehackter Petersilie, garnirt mit Kartoffeln „Paille“.

Poulet sauté „Bonne Femme“: In Stücken gedünstet mit Speck und Champignons; mit gebratenen Kartoffelwürfeln vermischt in Kasserolle servirt.

Poulet sauté „Bordelaise“: Stücke gedünstet mit Kartoffelwürfeln und geschnittenen Artischockenböden.

Poularde à la Bouquetière: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Allemande mit Champignon ssenz; garnirt mit allen Gemüsen der Saison in kleinen Bouquets.

Poularde à la Bourgeoise: Gedünstet; garnirt mit glasirten Karotten und Zwiebeln; übergossen mit dem Fond vermischt mit Tomatenpüree.

Poularde „Bristol“: Gefüllt mit Reis vermischt mit Gansleber, Trüffeln und geriebenem Parmesan; weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême; dressirt auf Unterlage von Reis.

Poulet sauté „Cantaloup“: Gebraten in ausgehöhlter, blanschirter Melone mit Reispilaff vermischt mit Kalbsfond mit Tomaten; in Speck eingeschlagen, in Kasserolle mit Zwiebeln, Karotten und Speck gedünstet.

Poularde „Cardinal“: Weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Tomatenpüree; garnirt mit gefüllten Tomaten.

Poularde „Carême“: In Kasserolle gedünstet, geschnitten; die Bruststücke abwechselnd angerichtet mit Fettammernfilets.

Poulet en Casserolle: In Kasserolle gedünstet mit Speckwürfeln, zerkleinerten Champignons, Zwiebeln und gehackten Kräutern.

Poulet „Castillane“: In Kasserolle gebraten mit Zwiebeln, Schinken, Champignons und Tomaten.

Poularde „Cavour“: Gespickt mit Speck und Trüffeln, weiss gedünstet; dressirt auf Unterlage von Nudeln in Butter; übergossen mit Sauce Suprême.

Poulet sauté „Cecil“: Stücke gedünstet, garnirt mit Champignons, Kartoffeln, Pilzlingen à la Bordelaise, Artischockenvierteln, Kartoffeln und gefüllten Tomaten; übergossen mit Sauce Demiglace mit Tomatenpüree.

Poulet sauté aux Cèpes: Stücke gedünstet in Madeira mit Pilzlingen; mit Petersilie bestreut.

Poulet sauté aux Champignons: Stücke gedünstet in Madeira mit Champignons.

Poulet sauté „Chasseur“: Stücke gedünstet mit Weisswein, Tomaten, Champignons und Schalotten.

Poularde à la Chantilly: Gefüllt mit Reis, Gansleber und Trüffeln; gedünstet in Sauce Velouté mit Karotten, Zwiebeln, Kalbfleisch und Rindfleisch; dekorirt mit Gansleber und Trüffeln.

Poularde „Châtelaine“: Gedünstet; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Pilzlingen à la Bordelaise und Kartoffeln „Parisienne“.

Chicken-pie: Siehe das Wort.

Poularde „Chimay“: Gefüllt mit Farce, gedünstet; dressirt auf Unterlage von Nudeln; garnirt mit Spargelspitzen.

Poularde „Chivry“: Weiss gedünstet, überzogen mit Sauce Chivry; garnirt frischen Gemüsen in kleinen Bouquets.

Poussin „Clamart“: In Kasserolle gedünstet mit grünen Erbsen.

Poussin en Compote: In Kasserolle gedünstet mit Champignons, Karotten, weissen Rüben und Madeira.

Poulet à la Crapaudine: Aufgeschnitten, aufgespeilt, panirt, am Rost gebraten; Sauce Diable extra.

Croquettes de Volaille: Siehe Croquettes.

Poulet sauté à la Danoise: Geschnitten, angebraten, gedünstet mit Zwiebeln und Cayenne; garnirt mit Kartoffeln „Paille“.

Poularde „Dauphine“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Hühnercroquetten und ganzen Trüffeln.

Poulet sauté „Delmonico“: Gebraten mit süssen Pfefferschoten, Trüffelscheiben und Artischockenböden.

Poularde „Demi-deuil“: Gefüllt mit Farce vermischt mit Trüffelpüree; zwischen Brust und Haut einige Trüffelscheiben eingeschoben; mit Speck umwickelt, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême; umlegt mit würfelig geschnittener Farce.

Poularde „Demidoff“: Gefüllt mit Hühnerfarce und Gansleber; gedünstet mit Karotten, weissen Rüben und Trüffelscheiben.

Poulet braisé „Demidoff“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit frischen Gemüsen und Champignons.

Poularde „Derby“: Gefüllt mit Reis, Gansleber und Trüffeln gebunden mit Kalbsfond, gebraten mit Kalbfleisch, Rindfleisch, Karotten, Zwiebeln und mit Madeira; garnirt mit Trüffeln und Gansleber; Kalbsfond.

Poulet grillé à la Diable: Aufgeschnitten, aufgespeilt, panirt, am Rost gebraten; Sauce Diable extra.

Poularde à la Dieppoise: Gefüllt mit Fischfarce vermischt mit Krebsschwänzen; weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Allemande mit Krebsbutter; garnirt mit Krebsschwänzen, ausgebohrten Trüffeln und Klössen.

Poularde „Diva“: Gefüllt mit Reis vermischt mit Gansleber und Trüffeln; weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Velouté mit Paprika; garnirt mit Pilzlingen à la Crème.

Poularde „Dora“: Gefüllt mit Reis vermischt mit Gansleberwürfeln und Trüffeln; weiss gedünstet; dressirt auf Reis-Sockel, übergossen mit Sauce Suprême.

Poularde „Doria“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Gurkenpüree, garnirt mit gedünsteten Gurkenkugeln.

Poularde à la Dreux: Gespickt mit Trüffeln und Zunge, weiss gedünstet; belegt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Allemande, garnirt mit Hahnenkämmen und Farceklössen.

Poulet braisé „Duchesse“: Gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême, garnirt mit Spargelspitzen.

Poulet sauté „Durand“: Stücke in Schweinefett gebraten; dressirt auf geschmolzene Tomaten vermischt mit gehackten Kräutern; belegt mit Schinkenschnitten; umlegt mit gebackenen Zwiebelringen.

Poulet sauté „Duroc“: Gebraten mit blätterig geschnittenen Champignons; Sauce Tomate mit Kalbsfond und gehackten Kräutern; garnirt mit Tomaten und Kartoffeln.

Poulet sauté „Duse“: Stücke in Oel angebraten, in Sauce Tomate gedünstet mit Würfeln von Artischockenböden; dressirt in Reisring; bestreut mit gehackten weissen Trüffeln.

Poularde à l'Écossaise: Gefüllt mit Godiveau-Farce mit Zunge, Champignons, Trüffeln und Gemüsen; gedünstet; übergossen mit Sauce Écossaise, garnirt mit grünen Bohnen.

Poularde „Édouard VII“: Gefüllt mit Reis, Gansleber und Trüffeln; weiss gedünstet; über-

gossen mit Sauce Suprême vermischt mit Curry-pulver, dekorirt mit Streifen von rotem Pfeffer; garnirt mit Gurken à la Crème.

Poularde „Élysée“: Gefüllt mit Farce vermischt mit Gansleber und Trüffeln; weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Hahnenkämmen, Klössen, Champignons und Trüffeln.

Poularde à l'Escurial: Gefüllt mit Trüffeln, Champignons, Schinkenwürfeln und Oliven; weiss gedünstet; dressirt auf Reis, garnirt mit gebackenen Eiern; übergossen mit Sauce fines herbes.

Poulet sauté à l'Espagnole: Stücke in Oel gebraten; dressirt auf Reis à la Turque; umlegt mit grillirten Tomaten, Piment und Erbsen.

Poulet à l'Estragon: Gedünstet mit Estragon; belegt mit Estragonblättern; übergossen mit dem eingedickten Fond.

Poularde „Favorite“: Gefüllt mit Mousseline-Farce vermischt mit Gansleber und Trüffeln, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren und Trüffeln.

Poularde „Fermière“: In Kasserolle gedünstet mit Karotten, weissen Rüben, Sellerie, Zwiebeln, grünen Bohnen, Erbsen und Speckscheiben.

Poularde à la Financière: In Kasserolle gedünstet mit Madeira; garnirt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, gefüllten Oliven, Trüffelscheiben, Champignons und dekorirten Farceklössen in Sauce Madère.

Poulet sauté à la Forestière: Stücke gebraten mit Morcheln und Schalotten; umlegt mit gebratenen Kartoffelwürfeln, übergossen mit dem Fond mit Madeira.

Fricassé de Poulet: Siehe das Wort.

Fritot de Poulet: Siehe Fritot.

Poulet „Frou-Frou“: In Kasserolle gebraten mit Kartoffeln, Artischocken und Trüffeln; garnirt mit Rissolen von Spinat.

Poularde „Gastronome“: Gefüllt mit Morcheln; in Kasserolle gedünstet; garnirt mit Hühnernieren und Trüffeln; Sauce Truffes.

Poulet sauté „Georges Sand“: In Stücken gebraten, gedünstet in Sauce Velouté vermischt mit Sauce Écrevisses.

Poularde „Godard“: Gespickt mit Speck und Trüffeln, gedünstet; Sauce und Garniture Godard.

Poulet sauté „Gounod“: Gebraten mit Artischockenböden, Karotten, Champignons und Trüffeln.

Poularde à la Grecque: Gefüllt mit Reis à la Grecque, gedünstet; überzogen mit Sauce Suprême.

Poussin aux Gribouis: Stücke gedünstet; garnirt mit Püree von Steinpilzen vermischt mit Sauce Béchamel.

Poussin à la Hambourgeoise: Gefüllt mit Farce, gedünstet mit Kartoffelwürfeln, Trüffeln und Würfeln von Artischockenböden.

Poularde au Gros-Sel: Weiss gedünstet mit Zwiebeln und Karotten; übergossen mit Sauce Suprême; grobes Salz extra servirt.

Poulet sauté à la Hongroise: Stücke gedünstet mit Tomaten und gehackten Zwiebeln; dressirt auf Pilaw-Reis; übergossen mit Sauce Velouté vermischt mit Paprika.

Poularde à l'Impératrice: Poschirt, übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Bouquets von Kalbshirn, Bries und Zwiebeln.

Poularde à l'Impériale: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Soubise vermischt mit Hühnerpüree; garnirt mit Lammsbries, Kalbshirn und Zwiebeln in Sauce Velouté.

Poulet sauté à l'Indienne: Stücke gedünstet mit Butter, Tomaten und Currypfeffer; dressirt auf Pilaw-Reis, übergossen mit Sauce Indienne.

Poularde à l'Ivoire: Weiss gedünstet, dekorirt mit Trüffelscheiben, übergossen mit Sauce Ivoire.

Poussin poëllé „Jacques“: Gefüllt mit Entenlebern, Champignons und Schalotten; in Kasserolle gedünstet.

Poulet sauté „Judic“: Stücke gebraten, umlegt mit gedünsteten Kohlkugeln, Hühnernieren und Trüffelscheiben.

Poussin à la Katkoff: Aufgeschnitten, gewürzt mit Paprika und Senf, am Rost gebraten;

dressirt auf Unterlage von gebratenen, ausgehöhlten Kartoffeln vermischt mit Butter, Eiern, Rahm und Gewürzen; Sauce Chateaubriand.

Poularde „Lady Curzon“: Gefüllt mit Reis, Gansleber und Trüffeln, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Indienne.

Poularde à la Languedocienne: Gedünstet; garnirt mit Bouquets von Pilzlingen und Auberginen; Jüs mit Madeira.

Poulet sauté „Lathuile“: Stücke gedünstet mit Butter, Zwiebeln, Kartoffeln, Artischockenböden, Petersilie und etwas Knoblauch; umlegt mit glasirten Zwiebeln und gebackener Petersilie.

Poularde „Léon XIII“: Gefüllt mit Safran-Reis vermischt mit geriebenem Käse, weissen Trüffeln und Champignons; in Kasserolle gedünstet; Sauce Périgueux.

Poularde „Lucullus“: Gefüllt mit Mousseline-Farce vermischt mit Trüffelpüree, gedünstet; garnirt mit Bouquets von Hahnenkämmen, Klössen und Trüffeln; übergossen mit Sauce Madère.

Poularde „Maintenon“: Gespickt mit Zunge und Trüffeln, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême, garnirt mit Trüffelkugeln, runden Zungenstücken, Hühnerfarceklössen und Champignons.

Poulet sauté à la Maréchale: Stücke gedünstet in Madeira; übergossen mit Sauce Madère, garnirt mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben.

Poularde „Marie Louise“: Gefüllt mit Pilaw-Reis vermischt mit Sauce Soubise, Trüffeln und Champignons; weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Allemande, garnirt mit gedünsteten Salatkugeln und Artischockenböden.

Poulet sauté à la Marengo: Stücke gebraten in Butter und Oel; gedünstet mit Weisswein, Champignons, Tomaten und Knoblauch; Timbal garnirt mit Krebsen, gebackenen Brotscheibchen und gebackenen Eiern; mit Petersilie bestreut.

Poulet sauté „Mascotte“: Stücke gebraten mit Kartoffeln, Trüffelscheiben und geschnittenen Artischockenböden; übergossen mit Sauce Madère.

Poulet sauté „Masséna“: Stücke gedünstet in Sauce Périgueux; garnirt mit geschnittenen Artischockenböden.

Poulet „Mazarin“: In Kasserolle mit streifig geschnittenen Karotten, Trüffeln, Selleriewurzeln und Zwiebeln.

Poulet sauté à la Mexicaine: Stücke gedünstet in Oel, Tomaten und Knoblauch; Fond mit Madeira.

Poulet sauté à la Milanaise: Stücke gedünstet in Madeira; dressirt auf Reis vermischt mit Hühnerlebern, Schinken, Champignons, Trüffeln und Parmesan; übergossen mit dem eingedickten Fond.

Poulet sauté à la Minute: Stücke gebraten mit Speckwürfeln und Madeira; bestreut mit gehackter Petersilie.

Poularde à la Moderne: Gespickt mit Trüffeln, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Béchamel vermischt mit Gansleberpüree; garnirt mit Hühnerfarceklössen und Trüffeln.

Poularde „Monte-Carlo“: Weiss gedünstet, übergossen mit zwei separaten Saucen: Sauce Suprême und Sauce Suprême vermischt mit Tomatenpüree; dekorirt mit roten und weissen Farceklössen.

Poularde „Montmorency“: Gespickt, gedünstet; umlegt mit Champignons, Trüffeln, Hahnenkämmen, Hühnernieren und gefüllten Oliven; Sauce Madère.

Poularde à la Nantua: Gefüllt mit Krebsfarce, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Trüffeln und Krebsschwänzen.

Poularde à la Néva: Poschirt, die Brust ausgelöst, in Schnitten geteilt; die Poularde gefüllt mit Gansleberfarce, die Schnitten obenauf dressirt; übergossen mit Sauce Suprême; kalt servirt; auf Sockel aus französischem Salat arrangirt, dekorirt mit Aspik. (Kalt).

Poularde „Nouveau Siècle“: Gebraten; garnirt mit Gurken, Kartoffeln, Zwiebeln, Stachys, Tomaten, Pilzlingen und Auberginen,

Poularde „Paramé“: Bedeckt mit Mitignon, umwickelt mit Speckscheiben, gedünstet; garnirt mit gedünsteten Salatkugeln, weissen Rüben und Karotten.

Poulet sauté „Parmentier“: Stücke in Kasserolle gedünstet mit Sauce Espagnole; garnirt mit Kartoffelwürfeln, bestreut mit Petersilie.

Poularde à la Parisienne: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Allemande, garnirt mit ausgestochenen Trüffeln und Zungenschnitten, Farceklössen vermischt mit Schinken und Zunge.

Poulet sauté à la Paysanne: Stücke gebraten mit Karotten, weissen Rüben, grünen Bohnen und Zwiebeln.

Poularde „Petite Mariée“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême, garnirt mit Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und grünen Erbsen.

Poularde „Pharao“: Gefüllt mit Reis vermischt mit Zwiebeln, Tomaten, Rosinen, Korinthen und Pistazien; gebraten.

Poulet à la Piémontaise: Gefüllt mit Reis, Hühnerlebern und weissen Trüffeln; in Kasserolle gebraten.

Poussin à la Polonaise: Gefüllt mit Weissbrot vermischt mit geriebenem Speck und Schalotten; in Kasserolle gedünstet; übergossen mit gebräunten Semmelbröseln.

Poulet sauté à la Portugaise: Stücke gedünstet mit Tomaten und Zwiebeln.

Poularde „Princesse“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Spargelspitzenpüree; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen à la Crème.

Poularde „Printanière“: Gefüllt mit Kräuterfarce, in Kasserolle gedünstet; garnirt mit Gemüsen.

Poulet Frit à la Provençale: Geschnitten, gebacken; Sauce Provençale extra.

Poulet sauté à la Provençale: Stücke gebraten in Oel mit Tomaten, Knoblauch und gehackten Kräutern; garnirt mit in Oel gebratenen Pilzlingen; bestreut mit gehackter Petersilie.

Poulet sauté „Rachel“: In Stücken gebraten; garnirt mit Garnitur Rachel.

Poularde „Régence“: Gefüllt mit Farce vermischt mit Krebspüree, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Allemande mit Trüffelessenz;

umlegt mit getrüffelten Klössen, Gansleberscheibchen, Champignonköpfen, ausgebohrten Trüffeln und Hahnenkämmen.

Poularde „Reine Margot“: Gefüllt mit Mousseline-Farce vermischt mit Mandeln; weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Mandelmilch; garnirt mit Klössen vermischt mit Krebsbutter und mit Klössen vermischt mit Pistazien-Butter.

Poularde „Reine Olga“: Gespickt mit Schinken, gefüllt mit Farce vermischt mit gehacktem Schinken, gedünstet in Madeira mit Speckscheiben und Zitronenschalen.

Poularde „Renaissance“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Champignonessenz; umlegt mit grünen Gemüsen und ausgebohrten Wurzeln.

Poularde „Revue“: Weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit Reiscroustaden gefüllt mit Hühnerpüree.

Poussin „Richelieu“: In Kasserolle gedünstet mit Butter; garnirt mit gefüllten Tomaten, gebratenen Kartoffelwürfeln, gedünsteten Salatkugeln und Champignons.

Poulet braisé „Rose-Marie“: Weiss gedünstet, erkaltet, überzogen mit Sauce Chaud-froid mit Paprika; garnirt mit Schinken-Mousse und Aspik. (Kalt).

Poulet sauté „Rostand“: Stücke gedünstet mit blätterig geschnittenen Karotten, Pilzlingen und Trüffeln; Fond mit Cognac.

Poularde „Saint-Cyr“: Weiss gedünstet, erkaltet, überzogen mit Sauce Chaud-froid; garnirt mit Gansleber-Mousse und Lerchen in Aspik.

Poulet „Souwaroff“: In Kasserolle gedünstet mit Madeira und Trüffeln.

Poulet braisé „St. Cloud“: Gespickt mit Trüffeln und Zunge, weiss gedünstet; übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit gehackten Trüffeln.

Poulet sauté „St. George“: Stücke in Oel angebraten, gedünstet in Sauce Velouté vermischt mit Champignons; betropft mit Fleischglace.

Poularde „St. James“: Wie Poularde Printanière.

Poulet sauté „Stanley“: Stücke gedünstet in Rahm mit Zwiebeln; garnirt mit Krebsen und gebackenen Brotscheibchen; bestreut mit gehackten Trüffeln und Schinken.

Poulet braisé „Sultane“: Weiss gedünstet; dressirt in Reisring; übergossen mit Sauce Suprême vermischt mit Pistazienbutter und gehackten, süssen Pfefferschoten.

Poularde „Tosca“: Gefüllt mit Risotto mit Gansleber; gedünstet; garnirt mit gedünsteten Fenchelknollen.

Poularde à la Toscane: Gefüllt mit Spaghettinudeln und Trüffeln in Kalbsfond mit Tomaten, Gansleberpüree und Parmesan; garnirt mit Tarteletten aus Spaghetti gefüllt mit Schinken, Zunge und Trüffeln in Kalbsfond.

Poularde à la Toulousaine: Weiss gedünstet; umlegt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und dekorirten Klössen; übergossen mit Sauce Toulouse.

Poulet sauté à la Turenne: Stücke gedünstet in Madeira mit Trüffeln; garnirt mit gebackenen Kartoffelwürfeln.

Poussin à la Valenciennes: In Kasserolle gedünstet; dressirt auf Reis vermischt mit grünen Erbsen, Schinkenwürfeln, Pfefferschoten, geschnittenen Artischockenböden und zerdrückten Tomaten.

Poulet braisé „Véron“: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Champignons und Zwiebeln.

Poulet frit à la Viennoise: (Backhendl): Geschnitten, panirt in Mehl, Eigelb und Brot; gebacken; dekorirt mit Petersilie.

Poulet braisé à la Westphalienne: Weiss gedünstet, übergossen mit Sauce Suprême; garnirt mit gekochten Nudeln und Westfäler Schinken.

Poularde „Windsor“: Gespickt, gedünstet in Madeira mit Champignons, Trüffeln, Zunge, Hahnenkämmen und Hühnernieren.

Pressed Beef: Gesalzene Rindsbrust gekocht; unter eine Presse gegeben und erkaltet. (Englisch).

Quartier d'Agneau: Lammskeule mit halbem Rücken; garnirt wie Gigot d'Agneau.

Quartier de Daim: Damhirschviertel.

Quartier de Daim à l'Anglaise: Mit Mehl und Pfeffer eingerieben, mit einer dicken Schichte Détrempe (Masse aus Mehl, Wasser und Ei) überzogen und einige Zeit aufgehängt lagern lassen; in Papier eingeschlagen, gedünstet; Johannisbeerengelee extra. (Englisch).

Quasi: Das dicke Stück der Keule; alle Zubereitungen des Gigot.

Quenelles: Klösse.

Quenelles à la Bretonne: Hühnerfarce vermischt mit Zwiebelpüree; zu Klössen geformt, poschirt; weisse Sauce mit gehackten Champignons extra.

Quenelles Godiveau: Siehe Godiveau.

Quenelles „Rothschild": Getrüffelte Fasanfarceklösse; poschirt, garnirt mit Gansleber, Hahnenkämmen und Trüffeln in brauner Sauce mit Fasangeschmack und Trüffelessenz.

Quenelles de Canard à la Senn: Klösse aus Entenfarce durchzogen mit gebratenen Speckstreifen; poschirt, dressirt in Ring aus Hühnerfarce; garnirt mit Sauce und Garnitur „Financière".

Queue de Bœuf: Ochsenschwanz, Ochsenschlepp.

Queue de Bœuf à l'Ancienne: In Stücken gedünstet: panirt in Butter und Brot, am Rost grillirt; garnirt mit Sauerkraut, Kartoffelpüree oder Erbsenpüree.

Queue de Bœuf en Hochepot: Geschnitten, blanschirt, angeröstet mit Speck, Zwiebeln, Schalotten; mit Wein aufgegossen, eingedickt, vermischt mit dem Fond mit Tomatenpüree; gedünstet, vermischt mit weissen Rüben, Karotten, Zwiebeln, Sellerie, Schwarzwurzeln und Salat.

Queue de Mouton: Hammelschwanz.

Queue de Mouton grillé: Stücke gedünstet, panirt in Butter und Brot, grillirt; belegt mit Sardellenbutter.

Queue de Veau: Kalbsschwanz.

Queue de Veau à l'Italienne: Gekocht, sautirt mit Butter; übergossen mit Sauce Italienne.

Queue de Veau „Marengo": Angeröstet mit Oel und Zwiebeln, gedünstet in Sauce Tomate,

Weisswein und Champignons; garnirt mit gebackenen Eiern und gebackenen, herzförmigen Brotstücken.

Râble de Lièvre: Hasenrücken.

Râble de Lièvre à l'Allemande: Gespickt, marinirt, gebraten; übergossen mit Sauce Crème-aigre.

Râble de Lièvre à la Diane: Gebraten in Butter und Oel, gedünstet in Sauce Chasseur.

Râble de Lièvre à la Forestière: Gedünstet; Sauce Poivrade mit Morchelpüree und Kastanien.

Râble de Lièvre „Grand-Veneur": Gespickt, marinirt, gedünstet; garnirt mit Kastanienpüree; Sauce Grand-Veneur vermischt mit Johannisbeerengelee extra.

Râble de Lièvre „Pompadour": Gespickt, marinirt, gebraten; belegt mit Trüffelscheiben; umlegt mit einem Streifen Sauce Béarnaise und gebratenen Kartoffelwürfeln.

Ragoûts: Siehe bei Estouffade, Miroton, Gibelote, Salmis, Navarin, Haricot.

Râle des Genêts: Wachtelkönig; wie Caille zubereitet.

Ravioles: Nudelteigflecken gefüllt mit Gemüsen oder geschnittenem Fleisch, poschirt, gedünstet.

Ravioles à l'Italienne: Gefüllte Teigflecken übergossen mit Fleischglace, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Ravioles à la Napolitaine: Nudelteigflecken gefüllt mit geriebenem Parmesankäse vermischt mit Eigelb und Cayennepfeffer; poschirt, übergossen mit Sauce Tomate.

Rillettes de Tours: Gansschnitten gebraten, vermischt mit Gänseschmalz, gewürzt und erkaltet; kalt servirt.

Ris d'Agneau: Lammsbries, Lammsmilch; wie Ris de Veau behandelt.

Ris de Veau: Kalbsbries, Kalbsmilch.

Ris de Veau „Bravoura": Schnitten gebraten, dressirt auf Spinat; übergossen mit Sauce Crème; in der Röhre gebräunt.

Ris de Veau „Brighton": Gespickt mit Zunge und Trüffeln, gebraten, erkaltet; dekorirt mit Aspik.

Ris de Veau en Caisse: In Kassette gedünstet mit Champignons, Trüffeln und Sauce Allemande.

Ris de Veau „Carême“: Im Ganzen gedünstet; aufgeschnitten, gefüllt mit streifig geschnittenen Hahnenkämmen, Champignons und Trüffeln in Champignonpüree; bedeckt mit Sauce Allemande, bestreut mit Bröseln und Parmesan, gratinirt.

Ris de Veau à la Cévenole: Gebraten; garnirt mit Kastanienpüree; Sauce Demi-glace mit Kastanienpüree.

Ris de Veau „Chartreuse“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen.

Ris de Veau „Chevreuse“: Gebraten, garnirt mit Tomaten gefüllt mit Schinkenpüree.

Ris de Veau „Cinq Clous“: Gespickt mit fünf Trüffelnägeln, gebraten; garnirt mit Hühnernieren, Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons und Hühnerfarceklössen; Sauce Allemande.

Ris de Veau „Columbus“: Gedünstet, dressirt auf Gansleberschnitte; garnirt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, roten und grünen Farceklössen; Sauce Colbert.

Ris de Veau „Clamart“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen.

Ris de Veau „Comtesse“: Gedünstet, garnirt mit kleinen Blätterteigpasteten gefüllt mit Erbsen.

Ris de Veau „Déjazet“: Auf Spiessen aufgereiht mit Kalbsnieren, Trüffeln und Olivenscheiben.

Ris de Veau „Demidoff“: Gespickt mit Speck und Trüffeln, gedünstet; Garniture Demidoff.

Ris de Veau „Doria“: Gedünstet, garnirt mit gedünsteten Gurkenwürfeln in Sauce Velouté.

Ris de Veau „Excelsior“: Gespickt mit Trüffeln, gedünstet; garnirt mit getrüffelten Klössen und Klössen vermischt mit Zunge; übergossen mit Sauce Soubise vermischt mit gehackter Zunge, Trüffeln und Champignons.

Ris de Veau „Figdor“: Gebraten, dressirt auf Tartelette aus Kartoffeln „Anna“ garnirt mit gebratenen Tomaten und grillirten Champignons; bekränzt mit Sauce Tomate.

Ris de Veau à la Financière: Gedünstet; Sauce und Garnitur Financière.

Ris de Veau à la Florentine: Gebraten; dressirt auf Unterlage von blanschirten, gedünsteten Spinatblättern; übergossen mit Sauce Béchamel; in der Röhre gebräunt.

Ris de Veau „Gentilhomme“: Gedünstet, erkaltet; bestrichen mit Trüffel-Salpicon, in Sauce Villeroy getaucht, panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Périgueux extra.

Ris de Veau „Judic“: Blanschirt, in Mehl gerollt, in Butter gebraten; dressirt auf Scheiben Hühnerfarcewurst, dekorirt mit Trüffelscheibe und Hühnerniere; garnirt mit gedünstetem Salat.

Ris de Veau „Maréchal“: Poschirte Schnitten panirt, gebraten; garnirt mit Trüffelwürfeln in Sauce Madère.

Ris de Veau „Maréchale“: Geschnitten, gedünstet; garnirt mit Trüffeln, Klössen, Hahnenkämmen und Hühnernieren in Sauce Suprême vermischt mit Fleischglace.

Ris de Veau „Marie Stuart“: Gedünstet; garnirt mit Blätterteigtarteletten gefüllt mit Selleriepüree.

Ris de Veau „Melba“: Gespickt, gebraten; dressirt auf Blätterteigpastete gefüllt mit Champignonpüree; Sauce Madère mit streifig geschnittenen Trüffeln.

Ris de Veau „Montauban“: Gespickt mit Trüffeln und Speck, gedünstet; garnirt mit Reiscroquetten, Champignons, Zunge, Trüffeln und Scheiben von Galantine in Sauce Velouté mit Champignonessenz.

Ris de Veau „Monte-Carlo“: Gedünstet, erkaltet, geschnitten; bedeckt mit Sauce Chaudfroid-Brune, dekorirt mit Trüffeln.

Ris de Veau „Nantua“: Im Ganzen poschirt, aufgeschnitten, gefüllt mit Krebspüree; bedeckt mit Sauce Nantua, in der Röhre gebräunt; garnirt mit Blätterteigpasteten gefüllt mit Krebsragout à la Nantua.

Ris de Veau en Papillote: Blanschirt, in Butter gebraten; eingewickelt in eine gefettete, mit Duxelle belegte Papierhülse; am Rost gebraten.

Ris de Veau à la Parisienne: Gedünstet, garnirt mit Kartoffeln „Noisette“.

Ris de Veau à la Piémontaise: Poschirte Schnitten gebraten; dressirt auf Polenta; garnirt mit in Butter sautirten, geriebenen, weissen Trüffeln; Kalbsfond mit Tomaten.

Ris de Veau „Princesse“: Gedünstet mit Madeira; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen.

Ris de Veau „Rachel“: Gedünstet; garnirt mit Artischockenpüree.

Ris de Veau „Rossini“: Gebraten, garnirt mit Gansleberschnitten und Trüffelscheiben; Sauce Périgueux.

Ris de Veau à la Russe: Gedünstet, erkaltet, geschnitten; bedeckt mit Sauce Chaud-froid-Blanche, dressirt auf Tarteletten aus Gemüsesalat; dekorirt mit grünem Salat; Sauce Russe extra. (Kalt).

Ris de Veau „Saint-Mandé“: Gebraten, garnirt mit Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit Spargelspitzen und mit grünen Erbsen.

Ris de Veau „Sarah Bernhardt“: Gespickt, gebraten; garnirt mit roten Pfefferschoten gefüllt mit Champignonpüree und mit Risotto; Sauce Madère.

Ris de Veau „Talleyrand“: Gedünstet, garnirt mit Endivien à la Crème; übergossen mit Sauce Périgueux.

Ris de Veau à la Toulouse: Gespickt, gedünstet; garnirt mit Hahnenkämmen, Gansleber, Champignons und Trüffeln in Sauce Velouté mit Champignonessenz.

Ris de Veau „Volnay“: Gebraten, garnirt mit Champignonpüree; Sauce Demi-glace.

Ris de Veau „Waldorf“: Gespickt, gedünstet; dressirt auf Artischockenböden; garnirt mit Farceklössen.

Rissoles: Ausgewalkter Blätterteig rund ausgestochen, belegt mit geschnittenem Fleisch, Gemüse etz.; in Form eines Schuhes zusammengelegt, gebacken; Sauce Tomate oder Sauce Truffes extra; gebackene Petersilie.

Rissoles à la Bergère: Gefüllt mit Lammsbries und Morcheln in Sauce Béchamel vermischt mit Sauce Soubise.

Rissoles à la Bohémienne: Gefüllt mit Gansleber, Schinken und Trüffeln vermischt mit Sauce Truffes.

Rissoles à la Bouquetière: Gefüllt mit Spargelspitzen und Gemüsen vermischt mit Sauce Béchamel.

Rissoles à la Chasseur: Blätterteig gefüllt mit Wild vermischt mit Sauce Chasseur.

Rissoles „Marly“: Gefüllt mit Fasan und Trüffeln vermischt mit Sauce Demi-glace.

Rissoles à la Périgourdine: Gefüllt mit geschnittener Gansleber und Trüffeln; Sauce Périgord.

Rissoles „Pompadour“: Blätterteig gefüllt mit Gansleber, Champignons, Zunge und Trüffeln vermischt mit Sauce Demi-glace.

Rissoles „Princesse“: Gefüllt mit Hühnerfarce vermischt mit Champignonpüree.

Rizotte: Würfelig geschnittene, gebratene Hühnerlebern dressirt in Reisring.

Rognons: Nieren; Rognons d'agneau, Rognons de Mouton: Lamms- und Hammelnieren; (in Hälften geschnitten); Rognons de Veau: Kalbsnieren; Rognons de Bœuf: Rindsnieren (in Scheiben geschnitten); Rognons de coq: Hühnernieren.

Rognons de Mouton „Ambassadeur“: Grillirt, dressirt auf gleichgrosse Brotscheiben; garnirt mit getrüffelter Tomate und gebackenem Ei; Sauce Périgueux.

Rognons de Bœuf „Bercy“: Gebraten mit Fleischglace, Weisswein und Schalotten.

Rognons de Mouton à la Berrichonne: Sautirt in Rotwein; dressirt auf Brotscheibe garnirt mit gehacktem, gebratenem Speck vermischt mit Champignons, Zwiebeln und fines herbes; übergossen mit Sauce Madère.

Rognons à la Bordelaise: Sautirt in Rotwein, Schalotten und fines herbes; garnirt mit Kartoffelwürfeln.

Rognons à la Bouchère: Sautirt, garnirt mit Würsten und gebratenem Rindfleisch.

Rognons à la Brochette: Auf Spiessen grillirt; belegt mit Maître-Butter; garnirt mit Kresse.

Rognons de Mouton „Carvalho“: Halbiert, gebraten; garnirt mit gebratenen Champignonköpfen auf Croûtons; Sauce aus dem Fond mit Kalbsfond und Xérès.

Rognons de Mouton au Champagne: Sautirt in Schaumwein und Demi-glace.

Rognons de Mouton „Chateaubriand“: Grillirt auf Spiessen, garnirt mit Kresse und Kartoffeln „Paille“; Sauce Chateaubriand.

Rognons à la Hongroise: Sautirt mit Zwiebeln; übergossen mit Sauce Paprika.

Rognons de Mouton „Hussarde“: Sautirt mit Tomaten, nudelig geschnittenem Schinken und Trüffeln.

Rognons de Veau à la Liégeoise: Schnitten sautirt in Butter und Wachholder; übergossen mit dem Fond mit Weisswein und Zitronensaft.

Rognons de Mouton „Louis XV“: Auf Spiessen abwechseln mit Schinkenscheiben; garnirt mit Kresse.

Rognons de Mouton au Madère: In kleine Scheiben geschnitten, sautirt mit Butter, Madeira, fines herbes und gehackten Champignons.

Rognons de Bœuf „Marchand de vin“: Sautirt in Rotwein mit Schalotten und gehackten Kräutern.

Rognons de Mouton à la Mexicaine: Sautirt in Sauce Italienne vermischt mit gehackten Pfefferschoten.

Rognons de Mouton „Michel“: Sautirt, garnirt mit Sauerkraut belegt mit Gansleber- und Trüffelscheiben.

Rognons de Mouton „Montpensier“: Sautirt in Madeira; garnirt mit Kartoffeln „Noisette“.

Rognons de Coq „Montrouge“: Geschnitten, sautirt in Butter, Madeira, Salz und Pfeffer; eingefüllt in Teigpasteten ausgestrichen mit Sauce Allemande; bestreut mit Semmelbröseln, gratinirt mit Champignons à la Crème.

Rognons de Mouton à l'Orientale: Geschnitten, sautirt, vermischt mit Pilaw-Reis; bekränzt mit Sauce Tomate.

Rognons de Mouton à la Parisienne: Auf Spiessen, panirt, grillirt; belegt mit Maître-Butter, garnirt mit Spargelspitzen und Kartoffeln „Noisette“.

Rognons de Mouton „Petit-Duc“: Im Ganzen gewürzt, mit Bröseln bestreut, am Rost gebraten; dressirt auf Tartelette aus Kartoffeln „Anna“; garnirt mit gebratenen Champignons gefüllt mit geriebenem Meerrettig; Sauce Chateaubriand.

Rognons de Veau à la Portugaise: Sautirt in Butter mit gehackten Tomaten und fines herbes; Sauce Demi-glace.

Rognons de Coq à la Royale: Geschnitten, gebraten in Butter mit Madeira, Salz und Pfeffer; vermischt mit Trüffelpüree à la Crème, mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Rognons de Mouton „St. Lazare“: Sautirt, dressirt auf Brotscheiben; Sauce Bordelaise.

Rognons de Mouton „Turbigo“: Gebraten; garnirt mit Bratwürsten und Champignonköpfen; übergossen mit dem Fond vermischt mit Kalbsfond und Madeira.

Rognons de Mouton „Vert-pré“: Auf Spiessen grillirt; belegt mit Maître-Butter; garnirt mit Kresse und Kartoffeln „Paille“.

Rognons de Mouton „Viéville“: Sautirt, dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit Bratwürstchen, Champignons und glasirten Zwiebeln; Sauce Madère.

Rognons sautés au vin blanc: Sautirt in Butter, Weisswein, Champignons und fines herbes; Sauce Demi-glace.

Roi de Cailles: Wachtelkönig; wie Caille behandelt.

Rostbraten: Geklopftes, dünnes Rippenstück ohne den Knochen in Schweinefett gebraten; belegt mit gebratenen Zwiebelringen; garnirt mit Kartoffeln. (Oesterreichisch).

Maschin-Rostbraten: Gedünstet mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln in einer kleinen, metallenen Kasserolle; in dieser Schüssel servirt. (Oesterreichisch).

Paprikarostbraten: Angebraten, gedünstet in Sauce Paprika; Nudeln, Nocken oder Kartoffeln extra. (Ungarisch).

Rouennaise: Erstickte Rouennaiser Ente: Siehe Caneton.

Rouges de rivière: Löffelente: Zubereitungsarten wie für Caneton Rouennais; wird als Fastenspeise angesehen.

Rumpsteak: In der Pfanne oder am Rost gebratene Schnitte vom Aloyau; für Rezepte siehe Entrecôtes.

Sauerbraten: In Essig marinirtes Rindfleisch halb gebraten mit Speck, Salz und Wachholderbeeren; gedünstet mit gehackten Zwiebeln und sauerem Rahm. (Deutsch).

Salade de Bœuf: Rindfleischsalat.

Salade de Bœuf à l'Allemande: Gekochtes Rindfleisch, Rindsschnauze und Füsse in kleinen Stücken vermischt mit gehackten Zwiebeln, gehackten Kräutern, harten Eiern, Sauerkraut, Essig und Oel.

Salade de Bœuf à l'Américaine: Gekochtes Rindfleisch, geschnittene rohe Tomaten, Zwiebeln, harte Eier, Kartoffeln, Essig und Oel.

Salade de Poulet: Salade de Volaille: Geflügelsalat.

Salade de Volaille „Mascotte": Hühnerfleisch, Stangensellerie, Spargelspitzen, Kartoffeln und Trüffeln; umlegt mit Kopfsalat.

Salade de Poulet à la Parisienne: Geschnittenes, gebratenes Hühnerfleisch vermischt mit Mayonnaise, roten Rüben und Essiggurken; in Formen gefüllt, gestockt, gestürzt; dekorirt mit Trüffelscheiben, hartem Eiweiss, Essiggurken und grünem Salat.

Sanglier: Wildschwein; Zubereitungen siehe bei Marcassin.

Salmis: Wildragout.

Salmis de Perdeau „Batelière": Stücke gedünstet; Fond mit Trüffeln und Champignons; garnirt mit Krebsen, gebackenen Eiern und Brotschnitten.

Salmis de Canard-Sauvage à la Bourgeoise: Gedünstet mit Zwiebeln; Sauce Espagnole mit Rotwein.

Sanglier: Wildschwein; Marcassin, Frischling; Rezepte siehe bei Marcassin.

Sarcelle: Knäkente, Kriechente; auch wie Canard Sauvage behandelt.

Sarcelle aux Anchois: Gefüllt mit der Leber, Sardellen, Petersilie, Schnittlauch, Kerbelkraut,

Butter, Paprika und Muskat; Kasserolle gebraten; der Fond vermischt mit sauerem Rahm, Schnittlauch und Zitronensaft.

Sarcelle „Conti“: Gespickt mit Trüffeln, in Butter gebraten; garnirt mit Champignonpüree und Püree von Wildgeflügel; Sauce Demi-glace.

Sarcelle à la Providence: Mit Mirepoix in gefetteter Papierhülse gebraten; dressirt in Reisring vermischt mit Trüffelstückchen; übergossen mit Ragout von Hahnenkämmen, Krebsschwänzen, Ochsengaumen, Oliven, Champignons und Klössen in Sauce Madère.

Sarcelle au Sang: Blutig gebraten, das Brustfleisch in dünne Streifen geschnitten, die Schenkel und das Gerippe in der Entenpresse ausgedrückt; der Saft aufgefangen, gewürzt mit Cayennepfeffer, Zitronensaft, Salz und Pfeffer extra servirt.

Sarcelle à la Westphalienne: Mit Speck umwickelt, gedünstet mit Scheiben von Westfäler Schinken und Trüffeln; Sauce Demi-glace mit Trüffelessenz.

Sausselis: Siehe bei d'Artois.

Sausselis au Chou: Geschnittener Weisskohl gedünstet mit gehackten Zwiebeln, vermischt mit harten Eiern, erkaltet; eingefüllt in ausgewalkten Blätterteig, gebacken.

Sauté: In dickere, kleine Schnitzeln geschnittenes Fleisch; gedünstet.

Sauté de Bœuf à la Bourgeoise: Gedünstet mit kleinen Zwiebeln in brauner Sauce.

Sauté d'Agneau „Chasseur“: Gewürzt mit Salz, gedünstet in Butter, Oel, gehackten Schalotten, Champignons; Fond mit Weisswein, brauner Suppe und Sauce Tomate.

Sauté de Bœuf à la Flamande: Gedünstet; garnirt mit gedünstetem Kohl.

Sauté d'Agneau „Forestière“: Gedünstet mit Morcheln.

Sauté de Veau „Marengo“: In Oel mit Zwiebeln und Knoblauch angebraten; gedünstet mit Weisswein, Zwiebeln, Champignons, Tomatenpüree und Petersilie; dekorirt mit gebackenen Brotstücken.

Sauté d'Agneau à la Portugaise: Gedünstet in Butter, Oel, gehackten Schalotten, Champignons und zerdrückten Tomaten; Fond mit Weisswein, brauner Suppe und Tomatenpüree.

Sauté de Bœuf „Tolstoï": In Butter angebraten, gedünstet mit Zwiebeln, Tomaten, braunen Gurken, Bouillon und Paprika; Timbal garnirt mit gekochten Kartoffelkugeln.

Schaschliks: Geschnittenes Hammelfleisch marinirt in Oel, Pfeffer, Salz, gehackter Petersilie und Pfefferminze; abwechselnd mit Speck auf Spiessen aufgereiht und gebraten; dressirt auf Reis, gedünstet in Hammelbouillon und Zwiebeln. (Orientalisch).

Schnitzl: Siehe bei Escalopes.

Schwäbisch mit Nockerl: Herzförmig geschnittene, kleine Rindsfilets gedünstet in Speck mit garnirtem Petersilbüschel; vermischt mit sauerem Rahm welcher mit Mehl bestaubt wurde; extra Teignocken. (Oesterreichisch).

Scrambled Porc: Gebratenes Schweinefleisch vermischt mit Rührei; Naturkartoffeln extra. (Amerikanisch).

Selle, Reine Dos: Rücken.

Selle d'Agneau: Lammsrücken; behandelt wie Selle de Mouton.

Selle de Chevreuil: Rehrücken.

Selle de Chevreuil „Baden-Baden": Marinirt, gebraten mit Birnen; Fond mit Johannisbeerengelee.

Selle de Chevreuil „Barigoule": Gespickt, gebraten; übergossen mit Sauce Poivrade; garnirt mit gefüllten Artischockenböden.

Selle de Chevreuil „Cumberland": Gebraten; Sauce Cumberland; garnirt mit Kastanienpüree.

Selle de Chevreuil „Diane": Gebraten; Sauce Chasseur mit Speck und Champignons.

Selle de Chevreuil „Grand-Veneur": Gebraten; Sauce Grand-Veneur.

Selle de Chevreuil à l'Infante: Gespickt, gebraten; übergossen mit Sauce Madère; garnirt mit Makkaroni, Trüffelscheiben, Oliven und Wildfarceklössen.

Selle de Mouton: Selle de Pré-salé: Hammelrücken.

Selle de Mouton „Belle-Alliance“: Gebraten; garnirt mit gefüllten Tomaten, gedünsteten Salatkugeln und Kartoffelcroquetten.

Selle de Mouton „Brillat Savarin“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Trüffelpüree und Croustaden aus Kartoffeln „Duchesse“ gefüllt mit geschmolzenenTomaten.

Selle de Mouton „Metternich“: Gebraten, in Filets geschnitten; zwischen jedes Filet ein wenig Sauce Béchamel vermischt mit Paprika und Trüffelstückchen eingefüllt und zusammengesetzt; der ganze Rücken mit Sauce Béchamel überzogen und in der Röhre gebräunt; Pilaw-Reis extra.

Selle de Mouton „Niçoise“: Gebraten; garnirt mit gedünsteten, kleinen Kürbissen mit den daranbleibenden Blüten; diese Blüten gefüllt mit Hühnerfarce vermischt mit Gansleberpüree; ausgestochene Kartoffeln, Oliven, Tomaten und Artischocken ringsumher.

Selle de Mouton „Orloff“: Wie Selle de Mouton „Metternich“ mit Sauce Soubise.

Selle de Mouton „Romanoff“: Wie Selle de Mouton „Metternich“ mit Sauce Béchamel vermischt mit Krebsbutter und Pilzlingpüree.

Selle de Mouton „Sicilienne“: Gebraten; ausgelöst, gefüllt mit Gansleber; die Schnitten wieder arrangirt, gedünstet; garnirt mit dicken Nudeln in Butter.

Selle de Pauillac: Lammsrücken von Lämmern aus der Gegend von Pauillac. (Gironde-Frankreich).

Selle de Veau: Kalbsrücken; auch Longe de Veau genannt; weitere Rezepte siehe bei diesem.

Selle de Veau „Mentonnaise“: Gebraten; garnirt mit gratinirtem Blumenkohl.

Selle de Veau „Renaissance“: Gebraten; garnirt mit Gemüsen in Bouquets.

Selle de Veau „Richmond“: Gespickt mit Trüffeln, gebraten, erkaltet; garnirt mit Gemüsesalat. (Kalt).

Selle de Veau „Sévigné“: Gespickt, gebraten; garnirt mit Gansleber, Trüffeln und Farceklössen in Sauce Madère.

Selle de Veau „Versailles“: Gespickt, gebraten; das Fleisch herausgeschnitten, die Höhlung ausgestrichen mit Sauce Mornay, der geschnittene Rücken wieder eingefüllt; mit Sauce Mornay überzogen, mit Parmesankäse und geschmolzener Butter bedeckt und glasirt; garnirt mit Champignonköpfen gefüllt mit Erbsenpüree und mit Artischockenböden gefüllt mit Püree von Karotten; Sauce Demi-glace.

Serbisches Reisfleisch: Kalbfleischwürfeln angeröstet in gehackten Zwiebeln und Speck; gedünstet mit Reis; bestreut mit Parmesankäse.

Soufflés: Gestossene Abfälle passirt, vermischt mit Béchamel, Eigelb und Eierschnee; in Auflaufschalen gefüllt, aufdressirt, gebacken.

Soufflé de Foie gras: Rohe Gansleber gestossen und passirt mit rohen Trüffeln, Hühnerfleisch und Eiweiss; auf Eis erkaltet, vermischt mit Rahm und Eierschnee; in Soufflésschalen gefüllt, spitzig aufdressirt, poschirt; Sauce Périgueux extra.

Soufflé de Jambon: Gekochter Schinken gestossen, passirt, vermischt mit Sauce Béchamel, Rahm, Eigelb und Eierschnee; in Soufflésschalen gefüllt, spitzig aufdressirt; gebacken.

Soufflé de Jambon „Alexandra“: Die Schalen gefüllt mit abwechselnden Lagen Auflauf-Masse und Spargelspitzen; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Soufflé de Jambon „Carmen“: Die Schalen gefüllt mit abwechselnden Lagen Auflauf-Masse und geschmolzenen Tomaten; bestreut mit geschnittenen Pfefferschoten.

Soufflé de Jambon à l'Espagnole: Die Masse vermischt mit Tomatenpüree und gehackten Pfefferschoten.

Soufflé de Jambon à la Romaine: Die Masse vermischt mit gedünsteten Spinatblättern.

Soufflé de Perdreau: Rebhuhnfarce vermischt mit Schlagsahne; in Form gefüllt, gebacken.

Soufflé de Volaille: Hühnerfarce vermischt mit rohem Eigelb und Eierschnee; in die Schalen eingefüllt und gebräunt.

Steak de Veau: Gebratene, dickere Kalbfleischschnitte.

Steak de Veau à l'Estragon: Gebraten mit Estragon; Jüs à l'Estragon.

Steak de Veau „Rachel": Gebraten; garnirt mit Artischockenböden, ausgestochenen Kartoffelkugeln und Champignonschnitten.

Steirisches Schöpsernes: Hammelfleisch in Stücken gedünstet mit Zwiebelringen, streifig geschnittenen Wurzelgemüsen und Kartoffeln. (Oesterreichisch).

Stucchi: Hühnerlebern, Lammsbries, roher Schinken, Artischockenböden und Trüffeln gedünstet mit Zwiebeln; auf Spiessen aufgereiht, mit Farce bestrichen, panirt, gebacken. (Italienisch).

Subrics à la Génoise: Croquetten aus gekochtem Mark vermischt mit Schinken, Reispüree und Eigelb; panirt, in Oel gebacken; Sauce Tomate. (Italienisch).

Suprême de Faisan: Fasankoteletten.

Suprême de Lièvre: Hasenkoteletten.

Suprême de Lièvre aux Airelles: (Warm): Gebraten, übergossen mit Sauce Poivrade; garnirt mit Preisselbeeren.

Suprême de Lièvre aux Airelles: (Kalt): Gebraten; bedeckt mit Sauce Poivrade; mit Aspik überzogen, garnirt mit Preisselbeeren.

Suprême de Lièvre „Montmorency": Gebraten; übergossen mit Sauce Demi-glace mit Kirschen; garnirt mit grünen Bohnen.

Suprême de Perdreau: Rebhuhnkoteletten.

Suprême de Volaille: Hühnerkoteletten.

Suprême de Volaille: „Archiduc": Gedünstet in sauerem Rahm mit Paprika.

Suprême de Volaille „Alexandra": In Butter gebraten, belegt mit Trüffelscheibe, übergossen mit Sauce Mornay vermischt mit Geflügelessenz und in der Röhre gebräunt; garnirt mit Spargelspitzen.

Suprême de Volaille „Belle Hélène": In Butter gebraten; dressirt auf Croquetten aus Spargelspitzen; belegt mit Trüffelscheibe, übergossen mit gebräunter Butter.

Suprême de Volaille „Carême“: Gebraten, aufgeschnitten, gefüllt mit geschnittenen Hahnenkämmen und Trüffeln vermischt mit Champignonpüree; bedeckt mit Sauce Velouté und in der Röhre gebräunt; garnirt mit Hühnerfarceklössen, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Champignons; Sauce Tomate.

Suprême de Volaille „Chimay“: In Butter gebraten; garnirt mit Morcheln und Spargelspitzen; Jüs.

Suprême de Volaille „Dreux“: Gespickt mit Zunge und Trüffeln, in Butter gebraten; garnirt mit Hühnernieren, Hahnenkämmen und Trüffelscheiben in Sauce Allemande.

Suprême de Volaille „Helder“: Gedünstet in Butter, Sauce Velouté und Tomaten; garnirt mit geschnittenen Trüffeln, Champignons, Artischockenböden und Karotten.

Suprême de Volaille „Jeannette“: Poschirt, erkaltet; überzogen mit Sauce Chaud-Froid und Aspik, dekorirt mit Aspik; dressirt auf Tartelette aus passirter Gansleber. (Kalt).

Suprême de Volaille „Judic“: In Butter gebraten; belegt mit Hühnerniere auf Trüffelscheibe; garnirt mit gedünstetem Salat.

Suprême de Volaille „Marquise“: Gebraten in Rahm und Portwein; gebunden mit Trüffelpüree; garnirt mit ganz kleinen Blätterteigpasteten gefüllt mit geschnittenen Hühnernieren, Hahnenkämmen und Trüffeln in Sauce Crème.

Suprême de Volaille „Moïna“: In Butter gebraten; dressirt auf Artischockenböden gefüllt mit gehackten Morcheln; Jüs mit Portwein.

Suprême de Volaille „Montpensier“: Panirt in Ei und Brot, in Butter gebraten; dressirt auf Croquette aus Spargelspitzen; übergossen mit Sauce Périgueux.

Suprême de Volaille „Princesse“: Gedünstet; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen und mit Trüffelragout; übergossen mit Sauce Velouté.

Suprême de Volaille „Parisienne“: In Butter gebraten, belegt mit kleinen Klössen vermischt mit Trüffelpüree und mit gehackter Zunge übergossen mit Sauce Allemande.

Suprême de Volaille à la Provençale: In Oel gebraten; garnirt mit Tomaten, gefüllten Oliven und Sardellen; Sauce aus dem Fond mit Weisswein, weissem Fond und Tomatenpüree.

Suprême de Volaille „Rossini“: In Butter gebraten; dressirt auf Gansleberscheibe; übergossen mit Périgueux.

Suprême de Volaille „Villeroy“: Gedünstet, erkaltet, bedeckt mit Sauce Villeroy, panirt, gebacken; garnirt mit Gemüsen; Sauce Tomate.

Talmouses aux Épinards: Gebackener Blätterteig belegt mit gehackten, gedünsteten Spinatblättern vermischt mit Sauce Béchamel, Eigelb, Rahm, Paprika, Muskat, Eierschnee und Parmesan; in der Röhre gebräunt.

Tartelettes: Blind gebackene Tarteletten gefüllt mit Ragout.

Tartelettes „Brillat-Savarin“: Gefüllt mit Wildragout in Sauce Périgueux; bedeckt mit Wildfarce.

Tartelettes „Cavour“: Gefüllt mit Trüffeln in Sauce Madère; bedeckt mit Hühnerfarce vermischt mit Sahne, Parmesan und Eigelb.

Tartelettes „Chasseur“: Wie Piémontaises mit Hühnerlebern und Champignons in Kalbsfond; mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Tartelettes „Châtillon“: Gefüllt mit Champignons in Sauce Béchamel; bedeckt mit Hühnerfarce.

Tartelettes „Favorite“: Gefüllt mit Ragout von Zunge, Bries, Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère; bedeckt mit Hühnerfarce.

Tartelettes Hongroises: Wie Piémontaises mit geschmolzenen Zwiebeln und Paprika.

Tartelettes à l'Italienne: Gefüllt mit Makkaroni vermischt mit Parmesan; bestreut mit Parmesan.

Tartelettes Piémontaises: Tartelettenform ausgelegt mit Teig, gefüllt mit vermischter Masse aus Eigelb, Parmesan, Salz, Pfeffer, Muskat, ganzen Eiern, Bouillon und Sahne; in der Röhre gebräunt.

Tartelettes à la Rouennaise: Gefüllt mit Entenpüree und Entenfleisch in Sauce Rouennaise.

Tartelettes „Saint-Hubert“: Gefüllt mit Wildpüree.

Tendrons: Brustknorpeln vom Kalb oder Lamm.
Tendrons de Veau à la Bourgeoise: Geschnitten, in Butter angeröstet mit Zwiebeln, Karotten und garnirtem Petersilbüschel; übergossen mit Weisswein und Kalbsfond mit Tomaten; garnirt mit den Karotten, Zwiebeln, Selleriewurzeln Schwarzwurzeln und gedünstetem Salat.
Tendrons de Veau à la Marengo: Wie Sauté de Veau „Marengo".
Terrines: Porzellanschüssel ausgelegt mit Speckscheiben und Farce; gefüllt mit abwechselnden Lagen der zu verwendende Sachen und Farce; obenauf bedeckt mit einer Schichte Farce und Speck; der Deckel verkittet; im Wasserbad gekocht, kalt servirt.
Tête de Veau: Kalbskopf.
Tête de Veau à la Financière: Gekocht, in Stücke geschnitten; übergossen mit Sauce und Garnitur „Financière".
Tête de Veau frite: Gekocht, marinirt, in Backteig getaucht, gebacken; Sauce Tomate oder Sauce Tartare extra.
Tête de Veau à la Genevoise: Gekocht in weisser Suppe und Weisswein; übergossen mit Sauce Genevoise garnirt mit Morcheln.
Tête de Veau „Gribiche": Gekocht; übergossen mit Sauce Gribiche.
Tête de Veau à l'Indienne: Gekocht; dressirt auf Unterlage von Curry-Reis; garnirt mit Klössen und Champignons in Sauce Curry.
Tête de Veau „Médicis": Gekocht; übergossen mit Ragout von Trüffeln, Champignons, Klössen und Hahnenkämmen in weisser Sauce.
Tête de Veau „Pauvre-Homme": Gekocht; Sauce aus gehackten Schalotten eingekocht mit Essig, passirt und vermischt mit gehackten Kräutern.
Tête de Veau à la Poulette: Gekocht; übergossen mit Sauce Poulette.
Tête de Veau „Rachel": Gekocht; übergossen mit Sauce Allemande vermischt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Farceklössen.
Tête de Veau en Tortue: Gekocht mit Schildkrotkräutern (Herbes à tortue) und Madeira;

übergossen mit Sauce Tortue garnirt mit Klössen, Oliven, Champignons, Gurkenschnitten, gebackenen Eiern und geröstetem Brot.

Tête de Veau à la Toulouse: Gekocht; übergossen mit Sauce und Garniture Toulouse.

Tête de Veau à la Vinaigrette: Gekocht; übergossen mit Sauce Vinaigrette oder die Sauce extra; dekorirt mit Petersilie.

Tétine de Veau: Kalbseuter; gekocht oder gedünstet; aux fines herbes, gebacken etz.

Timbales: Gebackene Kruste in konischer Form aus Teig, Gries etz., ausgestrichen mit Farce, gefüllt mit Ragout.

Timbale „Agnès Sorel“: Belegt mit Zunge und Trüffeln; gefüllt mit Hühnerragout in Sauce Madère.

Timbale à l'Alsacienne: Ausgestrichen mit Gansleberfarce, gefüllt mit Gansleber, Trüffeln, Zunge und Champignons in Sauce Madère.

Timbale „Cardinal“: Ausgestrichen mit getrüffelter Krebsfarce, gefüllt mit Krebsragout mit roten Farceklössen in Sauce Cardinal.

Timbale à l'Écossaise: Ausgestrichen mit Farce, gefüllt mit Hühnerpüree und Zunge in Sauce Allemande; obenauf mit einem gebackenen Pfannkuchen bedeckt.

Timbale à la Française: Ausgestrichen mit Gansleberpüree, belegt mit Trüffeln; gefüllt mit Ragout von Hahnenkämmen, Klössen, Champignons und Trüffeln in Sauce Madère.

Timbale à la Gauloise: Ausgestrichen mit Farce, gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Trüffeln und Champignons in Sauce Madère.

Timbale à l'Impériale: Ausgestrichen mit getrüffelter Farce, gefüllt mit poschirter Hühnerfarce in Sauce Suprême.

Timbale „Médicis“: Gefüllt mit Ragout von Zunge, Trüffeln und Gansleber in Sauce Allemande mit Tomatenpüree.

Timbale à la Milanaise: Gefüllt mit Schinken, Champignons und Makkaroni vermischt mit Parmesan.

Timbale „Napolitaine“: Kruste von Makkaroni ausgestrichen mit Farce, gefüllt mit Mark und Champignons in Sauce Demi-glace mit Tomatenpüree.

Timbale à la Parisienne: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons, Trüffeln und geschnittenen Makkaroni in Sauce Madère.
Timbale à la Portugaise: Ausgestrichen mit getrüffelter Farce, gefüllt mit Hühnernieren in Sauce Suprême.
Timbale „Rachel“: Timbale aus Geflügelfarce gefüllt mit Hühnerragout mit Trüffeln und Champignons in Sauce Suprême.
Timbale „Régine“: Ausgestrichen mit Fischfarce, gefüllt mit Fischmilchner in Sauce Velouté mit Krebsbutter.
Timbale „Réjane“: Blätterteigform gefüllt mit Spargelspitzen, Karotten und Morcheln in Sauce Demi-glace mit Xérèswein.
Timbale „Reynière“: Gefüllt mit Gansleber und Trüffeln in Sauce Madère.
Timbale „Villeneuve“: Gefüllt mit Mark und Trüffeln in Sauce Soubise.
Tocatura de Mielul: Lammsherz, Leber und Lunge gekocht, gehackt, vermischt mit Zwiebeln und Fenchel; in ein Schweinsnetz eingewickelt, panirt, gebacken; Kartoffelpüree extra. (Rumänisch).

Tournedos: Einzeln gebratene Rindsfilets, Beefsteaks; am Rost oder in der Pfanne gebraten.
Tournedos „Alexandra“: Garnirt mit geschnittenen Artischockenböden und Kartoffelscheiben.
Tournedos à l'Algérienne: Dressirt auf Croustaden aus Pataten; garnirt mit gebratenen Tomaten; Sauce Demi-glace mit Tomaten.
Tournedos à l'Alsacienne: Dressirt auf Tarteletten gefüllt mit Sauerkraut; Schinkenschnitte obenauf; Kalbsjüs.
Tournedos „Ambassadrice“: Gebraten; garnirt mit Hühnerlebern, Hahnenkämmen, Hühnernieren und Champignons in Kalbsfond mit Madeira.
Tournedos à l'Américaine: Belegt mit gebackenen Eiern; bekränzt mit Sauce Tomate.
Tournedos à l'Andalouse: Auf gerösteten Brotscheiben; garnirt mit gebratenen Würstchen, Pfefferschoten und Auberginen.
Tournedos „Arménonville“: Gebraten; dressirt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“; garnirt mit Morcheln à la Crème; Kalbsfond mit Madeira.

Tournedos „Balzac“: Dressirt auf gebackene Brotscheiben; übergossen mit Sauce Chasseur; garnirt mit Oliven gefüllt mit Wildpüree und Hühnerklössen.

Tournedos „Bayard“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; belegt mit Gansleberscheibe; übergossen mit Sauce Madère; garnirt mit streifig geschnittenen Champignons und Trüffeln.

Tournedos à la Béarnaise: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; bekränzt mit Sauce Béarnaise.

Tournedos „Béatrix“: Gebraten; garnirt mit Artischockenvierteln, Karotten, Morcheln und Kartoffeln; Kalbsfond mit Xérès.

Tournedos „Beaugency“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Mark; bekränzt mit Sauce Tomate und mit Sauce Béarnaise

Tournedos „Beauharnais“: Gebraten; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln und Artischockenböden gefüllt mit Sauce Béarnaise vermischt mit Estragonpüree; Kalbsfond mit Madeira.

Tournedos „Belle Hélène“: Auf Spargelspitzen-Croquetten; Trüffelscheibe obenauf.

Tournedos „Benjamin“: Auf gerösteten Brotscheiben; gefüllter Champignon obenauf; Sauce Poivrade.

Tournedos „Bernardi“: Garnirt mit Blätterteigpasteten gefüllt mit geschnittenen Gemüsen und Wildfarceklösschen; Sauce Madère.

Tournedos à la Bordelaise: Belegt mit Mark; übergossen mit Sauce Bordelaise; bestreut mit Petersilie.

Tournedos à la Brabançonne: Dressirt auf Kartoffelcroquetten.

Tournedos „Brébant“: Bekränzt mit Sauce Béarnaise; garnirt mit Kresse und Kartoffeln „Paille“.

Tournedos „Bréhan“: Auf gerösteten Brotscheiben; ein am Rost gebratener Artischockenboden obenauf; garnirt mit Kartoffeln und gratinirtem Blumenkohl.

Tournedos „Bristol I“: Gebraten, belegt mit Gansleberschnitte und Trüffelscheibe; garnirt mit gerolltem, gedünstetem Salat und Kartoffelcroquetten; Sauce Truffes.

Tournedos „Bristol II“: Auf Reis-Croquetten; garnirt mit Wachsbohnen und gebratenen Kartoffeln.

Tournedos „Carême“: Garnirt mit Kartoffelcroquetten, Würfeln von Oliven und Schinken in Sauce Madère.

Tournedos „Carignan“: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen und Kartoffelcroquetten in Form von Taubeneiern, gefüllt mit Gansleberpüree mit Trüffeln; Kalbsfond mit Portwein.

Tournedos aux Champignons: Gebraten mit ganzen oder zerkleinerten Champignons.

Tournedos à la Chartres: Gebraten mit Estragon.

Tournedos „Cendrillon“: Auf Artischockenböden gefüllt mit geschnittenen Trüffeln in Sauce Soubise; bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Tournedos „Chasseur“: Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Chasseur mit Champignons.

Tournedos „Chevreuse“: Auf Gries-Croquetten vermischt mit gehackten Champignons; belegt mit Trüffelscheibe; Sauce Bordelaise.

Tournedos „Chivry“: Garnirt mit Würfeln von Artischockenböden und Kartoffeln; bekränzt mit Sauce Diable.

Tournedos „Choiseul“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree; übergossen mit Sauce Champignons.

Tournedos „Choron“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen; belegt mit Markscheibe; übergossen mit Sauce Choron.

Tournedos „Clermont“: Garnirt mit geschnittenen, gebackenen Artischockenböden und gebackenen Zwiebelringen.

Tournedos „Colbert“: Auf Croquetten aus Hühnerhaschee; belegt mit gebackenem Ei und Trüffelscheibe; Sauce Colbert.

Tournedos „Cussy I“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Kastanienpüree; belegt mit Trüffelscheibe, umlegt mit Hühnernieren; Sauce Madère.

Tournedos „Cussy II“: Gebraten; garnirt mit Hahnenkämmen und Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree und gratinirt; Kalbsfond mit Portwein.

Tournedos „Delagrange“: Garnirt mit gebackenem Stangensellerie, ausgestochenen Karotten, weissen Rüben und grünen Erbsen; Sauce Madère.

Tournedos „De Lesseps“: Dressirt auf Reiscroquetten vermischt mit süssen Pfefferschoten und Safran; garnirt mit gefüllten Tomaten und gebackenem Kalbshirn; Jüs mit Madeira.

Tournedos „Deslignac“: Bekränzt mit Sauce Béarnaise vermischt mit Tomatenpüree; garnirt mit Kartoffeln „Château“.

Tournedos „Deutsch“: Dressirt auf gebackene Brotscheiben; garnirt mit Kalbsnieren, Pfefferschoten, Schalotten uud gebratenen Kartoffelscheiben; Jüs mit Madeira.

Tournedos „Du Barry“: Auf gebackenen Brotscheiben gefüllt mit gratinirtem Blumenkohl.

Tournedos „Dumas“: Garnirt mit gebratenem Heringsrogen.

Tournedos „Élysée“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben, belegt mit Bries und grillirtem Champignon; bekränzt mit Sauce Béarnaise.

Tournedos „Favorite“: Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Gansleberschnitten und Trüffelscheiben; garnirt mit Spargelspitzen und Kartoffeln.

Tournedos „Florentine“: Auf Croquetten von gedünsteten Spinatblättern; umlegt mit Gries-Croquetten; Sauce Demi-glace mit Tomaten.

Tournedos à la Forestière: Gebraten; garnirt mit Morcheln und ausgestochenen Kartoffeln; Kalbsfond mit Weisswein.

Tournedos „Frascati“: Gespickt, gebraten mit Madeira; garnirt mit Spargelspitzen, Trüffeln und Gansleber.

Tournedos „Gabrielle“: In Oel und Butter gebraten; dressirt auf Croquetten aus getrüffeltem Hühnerhaschee; belegt mit Markscheibe und Trüffelscheibe; Sauce Madère.

Tournedos „Gambetta“: Belegt mit Spiegelei mit einem schiefen Querstreifen aus Trüffelsauce; garnirt mit grünen Erbsen und Kartoffeln „Noisette“.

Tournedos „Gouffé“: Gespickt, panirt, gebacken; garnirt mit gerösteten Markscheiben; Sauce Demi-glace.

Tournedos „Grand-duc“: Belegt mit Markscheibe, übergossen mit Sauce Truffes; garnirt mit Spargelspitzen und Trüffelscheiben in Bouquets.

Tournedos „Grand Hôtel“: Dressirt auf Reis-Croquetten; belegt mit Gansleberscheibe und Bouquet Spargelspitzen; Sauce Madère.

Tournedos „Hauser“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit streifig geschnittenen gebackenen Kartoffeln und gebackenen Zwiebelringen; Sauce Colbert.

Tournedos „Helder“ I: Gebraten; bekränzt mit Sauce Béarnaise; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln und gedünsteten Tomaten.

Tournedos „Helder“ II: Gebraten; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Spargelspitzen und ausgestochenen, gebratenen Kartoffelkugeln; die Filets bedeckt mit geschmolzenen Tomaten, übergossen mit Sauce Béarnaise.

Tournedos „Helvetia“: Garnirt mit Tomaten gefüllt mit Spinat und mit Püree Soubise; Sauce Madère.

Tournedos „Henri IV“: Gebraten; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln und Artischockenböden gefüllt mit Sauce Béarnaise, belegt mit Trüffelscheibe; Kalbsfond mit Madeira.

Tournedos „Irma-Bayaldit“: Garnirt mit Auberginen und Tomaten; Sauce Portugaise.

Tournedos à l'Italienne: Auf Croquetten aus Makkaroni; Sauce Italienne vermischt mit geschnittenen Artischockenböden.

Tournedos à la Japonaise: Auf Kartoffelcroquetten; belegt mit Blätterteigpastetchen gefüllt mit Stachys à la Crème.

Tournedos „Judic“: Garnirt mit gedünsteten Salatkugeln; belegt mit Trüffelscheibe und Hühnerniere; Sauce Demi-glace.

Tournedos „Kléber“: Dressirt auf gebackene Brotscheiben; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree vermischt mit Trüffeln; Sauce Périgueux.

Tournedos „Lorette“: Auf Kartoffeln „Lorette“; garnirt mit Hühnercroquetten und Tarteletten gefüllt mit Spargelspitzen, belegt mit Trüffelscheibe.

Tournedos „Lucullus“: Auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Sauce Demi-glace vermischt mit Trüffelessenz, Trüffeln, Klössen und Hahnenkämmen.

Tournedos „Lilly“: Dressirt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Gansleberpüree, belegt mit Trüffelscheiben; Sauce Truffes.

Tournedos „Madame de Staël“: Dressirt auf Tarteletten aus Hühnerhaschee; belegt mit grillirtem Champignonkopf, garnirt mit grünen Erbsen; Sauce Madère.

Tournedos „Maintenon“: Gratinirt mit Semmelbröseln und Parmesan.

Tournedos „Maire“: Dressirt auf gebackene Brotscheiben; garnirt mit Kartoffeln „Maire“; Sauce Madère.

Tournedos „Maître d'hôtel“: Belegt mit Maître-Butter; Kartoffeln „Maître d'hôtel“ extra.

Tournedos „Majordomo“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit Pasteten gefüllt mit Linsenpüree; Sauce Poivrade.

Tournedos „Marie-Jeanne“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree vermischt mit Sauce Soubise.

Tournedos „Marie-Thérèse“: Uebergossen mit Sauce Demi-glace vermischt mit Tomatenpüree; garnirt mit Reistimbalen gefüllt mit Trüffelpüree.

Tournedos „Marion-Delorme“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree; Sauce Demi-glace.

Tournedos „Marigny“: Auf Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen; übergossen mit Sauce Truffes.

Tournedos à la Marseillaise: Auf gerösteten Brotscheiben; belegt mit Sardellenring und Olive; garnirt mit Tomaten und Kartoffeln; Sauce Poivrade.

Tournedos „Mascagni“: Garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Hühnerpüree, bedeckt mit Tomatenpüree, bestreut mit gestossenen Kartoffeln „Chips“; Sauce Madère vermischt mit Tomatenpüree.

Tournedos „Mascotte“: Garnirt mit geschnittenen Artischockenböden, Trüffeln und Kartoffeln.

Tournedos „Masséna“: Gebraten; dressirt auf Artischockenböden, obenauf belegt mit Markscheibe, übergossen mit Sauce Moelle.

Tournedos „Massenet“: Belegt mit Markscheibe bestreut mit Petersilie; garnirt mit Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“ gefüllt mit geschnittenen Artischockenböden und mit grünen Bohnen.

Tournedos „Matignon“: Auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Matignon-Gemüsen.

Tournedos „Melba“: Gebraten; garnirt mit Tomaten gefüllt mit geschnittenem Hühnerfleisch, Champignons und Trüffeln in Sauce Velouté; Kalbsfond mit Portwein.

Tournedos „Mercédès“: Gebraten, überzogen mit Artischockenpüree, dekorirt mit grillirtem Champignon; Sauce Madère.

Tournedos „Mikado“: Dressirt auf grillirte Tomaten gefüllt mit Reis; übergossen mit Sauce Provençale.

Tournedos „Mirabeau“: Gebraten; belegt mit Sardellenstreifen, garnirt mit Oliven und Kartoffeln „Paille“; Sauce Béarnaise mit Sardellenbutter.

Tournedos „Mireille“: Auf gebackenen Brotscheiben; übergossen mit Sauce Provençale.

Tournedos „Mirette“: Garnirt mit Kartoffeln „Mirette“.

Tournedos à la Moderne: Garnirt mit gedünsteten Tomaten, grillirten Champignons, gedünsteten Salatkugeln und Kartoffelcroquetten.

Tournedos „Monaco“: Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Schinkenschnitten; Hirnscheibe und Champignonkopf obenauf; umlegt mit nudelig geschnittenen Champignons und Trüffeln.

Tournedos à la Monégasque: Garnirt mit gefüllten Tomaten und Artischockenböden gefüllt mit ausgestochenen Kartoffelkugeln; Sauce Madère mit Tomatenpüree.

Tournedos „Montmorency“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Jardinière-Gemüsen; übergossen mit Sauce Madère.

Tournedos „Montpensier“: Auf gerösteten Brotscheiben; Trüffelscheibe obenauf; garnirt mit Spargelspitzen; Fond mit Sardellenbutter.

Tournedos „Mozart“: Belegt mit grillirtem Champignon; übergossen mit Sauce Salmis.

Tournedos à la Napolitaine: Auf Tarteletten aus Reis oder Makkaroni; Schinkenschnitte obenauf; Sauce Tomate.

Tournedos „Nemrod“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit Wildfarceklössen; übergossen mit Sauce Salmis mit gehackten Champignons.

Tournedos „Nesselrode“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; garnirt mit Kastanienpüree und Kartoffeln „Chips“; Sauce Demi-glace.

Tournedos „Nichette“: Gebraten; garnirt mit Hahnenkämmen und Nieren in Sauce Moelle und gebratenen Champignons gefüllt mit geriebenem Meerrettig.

Tournedos à la Niçoise: Belegt mit grillirten Tomaten; Sauce Tomate.

Tournedos „Ninon“: Auf Tarteletten aus Kartoffeln „Mirette“; Blätterteigpastetchen gefüllt mit Spargelspitzen obenauf; Kalbsjüs mit Madeira und streifig geschnittenen Trüffeln.

Tournedos „Opéra“: Garnirt mit Garnitur Opéra.

Tournedos à l'Orientale I: Auf gerösteten Brotscheiben; garnirt mit Croquetten aus Pataten und geformter Reis gefüllt mit geschmolzenen Tomaten; Sauce Tomate.

Tournedos à l'Orientale II: Garnirt mit gefüllten grünen und roten Pfefferschoten, Tomaten gefüllt mit Risotto, Croquetten aus Pataten und Croustaden aus Okra; Sauce Madère mit Tomatenpüree.

Tournedos „Othello“: Dressirt auf geröstete Brotscheiben; belegt mit poschirtem Ei, übergossen mit Sauce Périgueux.

Tournedos à la Palermitaine: Gespickt, gebraten; garnirt mit gefüllten Auberginen und gratinirtem Kartoffelpüree.

Tournedos „Paloise“: Gebraten; bedeckt mit Sauce Béarnaise vermischt mit Pfefferminzextrakt; garnirt mit ausgestochenen Kartoffeln; Sauce Moelle.

Tournedos à la Parisienne I: Garnirt mit Kartoffeln „Noisette“ und Spargelspitzen; bekränzt mit Sauce Béarnaise.

Tournedos à la Parisienne II: Garnirt mit Kartoffeln „Noisette“, Trüffeln und Sauce Béarnaise.

Tournedos „Petit-duc“: Uebergossen mit Sauce Truffes, dekorirt mit Trüffelscheiben; garnirt mit Spargelspitzen.

Tournedos à la Piémontaise: Garnirt mit Reis vermischt mit Trüffeln, Champignons und Sauce Tomate.

Tournedos „Pompadour“: Garnirt mit Artischockenböden und Kartoffeln „Noisette“; Sauce Choron.

Tournedos à la Portugaise: Garnirt mit Tomaten, gebackenen Zwiebeln und Knoblauch.

Tournedos „Princesse“: Dressirt auf Artischockenböden; bekränzt mit Sauce Madère; garnirt mit Bouquets von Spargelspitzen.

Tournedos à la Provençale: Garnirt mit Pilzlingen, Oliven und Sardellenschnitten; Sauce Tomate.

Tournedos „Rachel“: Garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit Mark; Sauce Bordelaise.

Tournedos „Régina“: Garnirt mit Tomaten gefüllt mit Risotto; Sauce Madère mit Pfefferschoten, Champignons und Pickles.

Tournedos „Riche“: Garnirt mit Artischockenböden abwechselnd gefüllt mit grünem Erbsenpüree, mit grünen Bohnen und mit Kartoffeln „Noisette“; Sauce Choron mit Trüffeln.

Tournedos „Richemont“: Gebraten; garnirt mit blätterig geschnittenen Morcheln und Trüffeln in Kalbsfond mit Madeira.

Tournedos „Ristori“: Garnirt mit Pasteten gefüllt mit geschnittenen Gemüsen und Pasteten gefüllt mit Wildpüree belegt mit Trüffelscheibe; Sauce Madère mit gehackten Trüffeln und Champignons.

Tournedos „Rivoli“: Gebraten; dressirt auf Tarteletten aus Kartoffeln „Anna“; übergossen mit Sauce Périgueux.

Tournedos „Rohan“: Belegt mit Gansleberschnitte, Hahnenkamm und Hühnerniere; übergossen mit Sauce Madère mit gehackten Trüffeln.

Tournedos „Rossini“: Auf gebackenen Brotscheiben belegt mit Gansleberschnitten; Trüffelscheibe obenauf; übergossen mit Sauce Madère.

Tournedos à la Roumanille: Belegt mit Sardellenstreifen; garnirt mit gefüllten Oliven, gebackenen Auberginen und gefüllten Tomaten gratinirt mit Sauce Mornay; Sauce Madère.

Tournedos „Saint-Didier“: Garnirt mit geschmolzenen Tomaten in Bouquets, bestreut mit Schnittlauch; Sauce Magenta.

Tournedos „Saint-Mandé“: Auf gestürzten Kartoffeln; garnirt mit grünen Erbsen und Kartoffeln.

Tournedos „St. Germain“: Auf Artischockenböden gefüllt mit Champignonpüree; garnirt mit grünem Erbsenpüree; Sauce Madère.

Tournedos à la Strasbourgeoise: Auf gerösteten Brotscheiben belegt mit Wurstscheibe und Gansleberschnitte; Sauce Demi-glace mit Madeira.

Tournedos „Tosca“: Garnirt mit Blätterteigpasteten gefüllt mit Mark, bedeckt mit Püree Soubise vermischt mit Tomaten; Sauce Tomate.

Tournedos „Trianon“: Garnirt mit Pastetchen abwechselnd gefüllt mit Erbsenpüree, mit Püree Soubise und mit Tomatenpüree; bekränzt mit Sauce Béarnaise; Bouquet Kartoffeln „Paille“.

Tournedos aux Truffes: Auf gerösteten Brotscheiben; übergossen mit Sauce Truffes.

Tournedos „Valencay“: Auf Nudel-Croquetten vermischt mit gehacktem Schinken; Garnitur Financière.

Tournedos „Valenciennes“: Gebraten; dressirt auf Reistarteletten vermischt mit gehackten Pfefferschoten; Kalbsfond mit Weisswein und Tomatenpüree.

Tournedos „Valois“: Gebraten; dressirt auf Tarteletten aus Kartoffel-Duchesse-Masse; garnirt mit geschnittenen Artischocken; Kalbsfond mit Weisswein.

Tournedos „Vert-pré“: Dressirt auf Maître-Butter; garnirt mit Kartoffeln „Paille“ und Kresse.

Tournedos „Victoria“: Gebraten; garnirt mit Artischockenvierteln und Tomaten gefüllt mit Champignonpüree.

Tournedos „Villeneuve“: Auf Hühnercroquetten; belegt mit Zungenscheibe, Trüffelscheibe und Champignonkopf; Sauce Demi-glace mit geschnittenen Hahnenkämmen.

Tournedos „Voisin“: Dressirt auf gebackene Brotscheiben; dekorirt mit kleiner, geschmolzener Tomate belegt mit gekreuzten Estragonblättern; garnirt mit Artischockenböden gefüllt mit grünen Erbsen und mit Spinat.

Tournedos „Wladimir“: Belegt mit Gansleberschnitte; garnirt mit Pastetchen gefüllt mit Kastanienpüree und mit Selleriepüree; Sauce Colbert mit Fenchel.

Tournedos „Zingara“: Uebergossen mit Sauce Demi-glace vermischt mit streifig geschnittenen Trüffeln, Champignons, Estragon, Schinken und Zunge.

Tourtes: Teigpasteten gefüllt mit Ragout.

Tripe: Gekröse, Kuttelfleck: Wie Gras-double bereitet.

Tuslama: Viereckig geschnittene Stücke von gekochten Rindsfüssen und Rindskaldaunen gewürzt mit Piment; mit dem Fond servirt. (Rumänisch).

Vanneau: Kiebitz; wird als Fastenspeise angesehen; gebraten, en Salmis oder à l'Orange.

Veal-and-Ham-Pie: Wie Beefsteak-Pie behandelt; gefüllt mit Kalbfleisch- und Schinkenwürfeln, englischem Speck, hart gekochten Eiern, Gewürzen und fines herbes. (Englisch).

Veau Sauté: Siehe Sauté de Veau.

Vol au vent: Blind gebackene, grosse Blätterteigpastete gefüllt mit Ragout.

Vol-au-vent à l'Ancienne: Gefüllt mit Ragout von Kalbsbries mit Hahnenkämmen, Hühnerlebern, Champignons und Klössen in Sauce Madère; obenauf belegt mit Kalbsbries-Schnitte, Trüffelscheibe und Krebs.

Vol-au-vent à la Bénédictine: Gefüllt mit Stockfisch und Trüffeln.

Vol-au-vent „Chevet“: Der Boden belegt mit Nudeln vermischt mit Sauce Béchamel und Parmesankäse; gefüllt mit Hühnerfleisch, Zunge, Bries, Schinken und Champignons in Sauce Niçoise; bedeckt mit einer Schichte Nudeln wie oben erwähnt; gratinirt.

Vol-au-vent „Duchesse“: Gefüllt mit geschnittener Hühnerbrust, Champignons und Trüffeln in Sauce Crème.

Vol-au-vent à la Financière: Gefüllt mit Ragout „Financière“.

Vol-au-vent „Frascati“: Gefüllt mit Hühnerbrust vermischt mit Spargelspitzen, Champignons und Trüffeln; obenauf belegt mit Spargelspitzen und Trüffelscheibe.

Vol-au-vent à la Marinière: Gefüllt mit Fischstreifen, Fischfarceklössen, Muscheln, Austern, Crevetten und Krebsschwänzen in Sauce Marinière.

Vol-au-vent à la Milanaise: Gefüllt mit Makkaroni vermischt mit Sauce Tomate, nudelig geschnittenen Trüffeln, Zunge und Champignons.

Vol-au-vent „Mogador“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Klössen, Champignons und Trüffeln in Sauce Demi-glace.

Vol-au-vent à la Normande: Gefüllt mit Fischstreifen, Austern, Muscheln und Champignons in Sauce Normande.

Vol-au-vent à la Parisienne: Gefüllt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Klössen in Sauce Allemande mit Trüffelessenz.

Vol-au-vent à la Pâtissière: Gefüllt mit Garnitur Toulouse mit Godiveauklössen.

Vol-au-vent „Régence“: Gefüllt mit Bries, Hirn, Hahnenkämmen, Hühnernieren, Trüffeln, Oliven, Champignons und Klössen in Sauce Allemande mit Trüffelessenz.

Vol-au-vent à la Reine: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Trüffeln und Champignons in Sauce Suprême; obenauf belegt mit Hühnerbrust.

Vol-au-vent „Talleyrand“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Zunge, Trüffeln und Gansleber in Sauce Suprême.

Vol-au-vent „Toulouse“: Garnirt mit Hahnenkämmen, Hühnernieren, Farceklössen, Bries, Gansleber, Champignons und Trüffeln in Sauce Allemande.

Vol-au-vent „Victoria“: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Trüffeln, Champignons und Krebsschwänzen in Sauce Victoria.

Vol-au-vent de Volaille: Gefüllt mit Hühnerfleisch, Hahnenkämmen, Hühnernieren, Champignons und Klössen in Sauce Allemande.

Wareniskis: Gehacktes Rindfleisch vermischt mit Nierenfett, gewürzt, mit Zwiebeln und Petersilie angeröstet; in Teigflecken eingefüllt, in Salzwasser gekocht; mit geschmolzener Butter übergossen. (Russisch).

Wiener Schnitzl: Kalbfleischschnitte geklopft, in Mehl gerollt, in Ei und Brot panirt, gebacken; Zitronenspalte an der Seite. (Oesterreichisch).

Zéphirs: Aus allen Farce-Arten bereitet; eine Mousse mit Schlagsahne vermischt; siehe Mousse.

Ail: Knoblauch.

Ail à la Provençale: Gekocht in Salzwasser mit Pfeffer; sautirt mit Champignons, Butter, Zitronensaft und Cayennepfeffer.

Artichauts: Artischocken; Fonds d'Artichauts: Artischockenböden.

Artichauts à la Barigoule: Das Heu (die inneren Blätter) herausgenommen, gefüllt mit Duxelle-Farce und Speck; in eine Speckscheibe eingewickelt und mit Gemüsen, garnirtem Petersilbüschel und Fleischglace gedünstet; übergossen mit Sauce Espagnole.

Fonds d'Artichauds „Bayard": Böden belegt mit Gansleberpüree, bedeckt mit Hühnerfarce, dekorirt mit ausgestochenen Trüffeln; in Butter gebraten; bekränzt mit Sauce Madère.

Fonds d'Artichauts à la Bordelaise: Böden gefüllt mit Farce mit Zwiebeln, Petersilie, Schinken und Espagnole; in Rotwein gedünstet.

Artichauts à la Boulangère: Das Heu herausgenommen; gefüllt mit Bratwurstfülle; in Pastetenteig eingehüllt und in der Röhre gebacken.

Fonds d'Artichauts à la Bressane: Blanschirt, gefüllt mit Hühnerfarce vermischt mit geschnittenen Hahnenkämmen und Hühnernieren; in Speckscheibe eingewickelt, in Weisswein gedünstet; mit dem Fond übergossen.

Artichauts „Cavour": Das Heu herausgenommen; gedünstet in weisser, gesäuerter Suppe; in Butter, Parmesan und gehacktem Schweizerkäse gerollt und in der Röhre gebräunt; übergossen mit einer Sauce aus harten Eiern, geröstet in Butter, vermischt mit passirten Sardellen und Petersilie.

Fonds d'Artichauts „Clamart": Böden dressirt in kleine Porzellantiegeln (Cocotten) gefüllt mit gedünsteten Erbsen und Karotten, gebunden mit gekneteter Butter.

Fonds d'Artichauts „Colbert": Böden gefüllt mit Duxelle; je zwei Böden aufeinandergelegt, panirt, gebacken; Sauce Colbert vermischt mit gehackter Petersilie.

Fonds d'Artichauts à la Crème: Blanschirt in Suppe, gedünstet in Butter; vermischt mit Sauce Crème.

Fonds d'Artichauts „Cussy“: Böden gefüllt mit Trüffelpüree; in Sauce Villeroy getaucht, panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Madère mit Petersilie.

Fonds d'Artichauts „Dietrich“: Böden in Vierteln geschnitten, gedünstet in Sauce Crème mit geschnittenen Trüffeln; dressirt in Reisring.

Fonds d'Artichauts à la Flamande: Böden gefüllt mit Karottenkugeln vermischt mit Sauce Allemande.

Fonds d'Artichauts „Gastronome“: Böden gefüllt mit geschnittenen Trüffeln und Pilzlingen in Sauce Allemande.

Artichauts à la Grecque: Das Heu herausgenommen, die Artischocken in Oel, Weisswein, kleinen Zwiebeln und Tomaten in einem irdenen Topf gekocht; in dem Fond kalt oder warm servirt.

Artichauts à l'Italienne: Artischockenvierteln mit Zitronensaft eingerieben, panirt, gebacken; Sauce Italienne.

Artichauts à la Lyonnaise: Im Ganzen gekocht, in Vierteln geschnitten und in Weisswein und gehackten Zwiebeln gedünstet; übergossen mit dem Fond vermischt mit Petersilie.

Fonds d'Artichauts à la Maraîchère: Böden blanschirt, gedünstet mit Butter, Weisswein, Zwiebeln, Porree, Tomaten und Knoblauch; dressirt in kleine Porzellanschalen auf Kartoffelscheiben; bedeckt mit gedünsteten Spinatblättern; Jüs.

Fonds d'Artichauts à la Milanaise: Böden gefüllt mit Risotto vermischt mit Tomatenpüree, Trüffeln und Schinken; mit Semmelbröseln bestreut, gratinirt.

Fonds d'Artichauts „Mornay“: Böden gefüllt mit Gansleberfarce vermischt mit Trüffeln; übergossen mit Sauce Mornay, gratinirt.

Fonds d'Artichauts à la Parisienne: Böden gefüllt mit Champignons, Schalotten, Zwiebeln und gehackten Kräutern; mit Speckscheibe bedeckt und in Weisswein und Wurzelgemüsen gedünstet.

Artichauts à la Paysanne: Vierteln gedünstet in Butter und Bouillon mit Speck, Zwiebeln und Kartoffeln; mit dem Fond übergossen.

Fonds d'Artichauts à la Poulette: Geschnittene Böden vermischt mit Sauce Poulette, gedünstet.

Artichauts à la Provençale: Die Blätter halb abgeschnitten, die Artischocken halb gebraten; gefüllt mit in Oel gebratenen Zwiebeln vermischt mit Sardellenbutter; mit Speckscheibe belegt und in der Röhre gedünstet; Sauce Diable extra.

Fonds d'Artichauts „Ristori": Gefüllt mit Risotto mit Hühnerlebern und Trüffelwürfeln; erkaltet, panirt in Ei und Brot, gebacken; Sauce Tomate extra.

Fonds d'Artichauts „Roumanille": In Würfeln geschnitten, gerollt in Mehl vermischt mit Paprika, in Oel gebraten; vermischt mit Tomaten, Estragon und Kerbelkraut.

Fonds d'Artichauts „Sagan": Böden gefüllt mit passirtem Hirn vermischt mit hartem, geriebenem Eigelb, Parmesan und gehackten Kräutern; mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Fonds d'Artichauts „Stanley": Böden gedünstet in Weisswein mit rohem Schinken und Zwiebeln; übergossen mit dem Fond eingedickt mit Rahm; mit gehacktem, rohem Schinken bestreut.

Fonds d'Artichauts à la Turque: Böden gedünstet mit gehacktem Hammelfleisch, Zwiebeln und Sauce Tomate.

Fonds d'Artichauts à la Vénitienne: Böden gedünstet, übergossen mit weisser Sauce mit Estragon une Kerbelkraut.

Asperges: Spargeln; Pointes d'asperges: Spargelspitzen.

Asperges „Chantilly": Gekocht in Milch; bedeckt mit Schlagsahne.

Asperges à l'Espagnole: Gekocht, belegt mit Eiern pochirt in dem Spargelwasser; Sauce Vinaigrette.

Asperges à la Flamande: Gekocht, übergossen mit geschmolzener Butter; garnirt mit harten halben Eiern.

Asperges à la Genevoise: Abwechselnde Lagen von Spargeln und geriebenem Schweizerkäse; mit gebräunter Butter übergossen.

Asperges à l'Italienne: Gekocht; die Spargelköpfe übergossen mit geschmolzener Butter bestreut mit Parmesan; gratinirt.

Asperges à la Maltaise: Uebergossen mit Sauce Hollandaise vermischt mit dem Saft von Mandarinen und geriebener Mandarinenschale.

Asperges à la Milanaise: Abwechselnde Lagen von Spargeln und geriebenem Parmesan; mit gebräunter Butter übergossen.

Asperges à la Polonaise: Uebergossen mit gebräunter Butter und Semmelbröseln.

Asperges „Princesse": Gekocht, erkaltet; übergossen mit kalter Sauce Mousseline.

Asperges à la Sibérienne: Gekocht, erkaltet; Sauce Gribiche extra.

Aubergines: Eieräpfel, Eierfrucht.

Aubergines à l'Algérienne: In Hälften gebacken; gefüllt mit dem Auberginenmark vermischt mit gehacktem Hammelfleisch; übergossen mit Sauce Tomate und gratinirt.

Aubergines à l'Américaine: Halb ausgehöhlt, gebacken; gefüllt mit dem Auberginenmark vermischt mit gehacktem Hammelfleisch, Knoblauch und Reis; übergossen mit Sauce Tomate gratinirt.

Aubergines à la Châtelaine: In Hälften geschnitten, gefüllt mit dem Auberginenmark vermischt mit gehackter Zunge, Trüffeln, Champignons und Hühnerfleisch; gratinirt.

Aubergines à l'Égyptienne: In Hälften gebacken, ansgehöhlt, gefüllt mit dem Auberginenmark vermischt mit gehacktem Hammelfleisch und Zwiebeln; gratinirt; garnirt mit in Oel gebratenen Tomaten, bestreut mit Petersilie.

Aubergines „Irma Bayaldit": Abwechselnde Lagen von in Oel gebratenen Auberginenscheiben und gebratenen Tomatenscheiben; mit Semmelbröseln bestreut, mit Butter betreufelt und gratinirt.

Aubergines à la Mexicaine: Geschnitten, sautirt mit Tomaten, Zwiebeln, geschnittenen Pfefferschoten und gehackten Kräutern.

Aubergines à la Napolitaine: Geschält, in Scheiben geschnitten, in Mehl gerollt, gebacken; in Kasserolle mit abwechselnden Lagen von Sauce Tomate vermischt mit Parmesankäse; gratinirt.

Aubergines à la Parisienne: In Hälften geschnitten, gefüllt mit Schinkenfarce, Lammsfleisch, Mark und Zwiebeln; in Oel gebraten.

Aubergines à la Provençale: In Hälften geschnitten, gefüllt mit Farce Duxelle vermischt mit Tomaten und Knoblauch; mit Speck umhüllt und gebraten; Sauce Tomate.

Aubergines à la Turque: Augehöhlt, gefüllt mit Reis vermischt mit Hammelfleisch, Zwiebeln und Petersilie; die Frucht eingekerbt und die Einschnitte besteckt mit Zwiebelringen; in Oel gebraten, bedeckt mit Sauce Tomate und gratinirt.

Betteraves: Rote Rüben, Rote Beete.

Betteraves à la Bordelaise: Schnitten blanschirt, gebraten in Oel mit gehackten Zwiebeln; gedünstet in Sauce vin rouge.

Betteraves à la Crème: Blanschirt, gekocht in weissem Fond, gedünstet in Sauce Crème.

Cassolettes de Betteraves: In der Röhre gedünstet, ausgehöhlt, gefüllt mit geschnittenen Sardellen, harten Eiern, Kapern, Gurken und Kräutern vermischt mit Senf, Oel und Essig.

Betteraves à la Grecque: Wie Artichauts à la Greque.

Blini, Blinis: Plinsen: Kleine, gebackene Pfannenkuchen aus Buchweizenmehl. (Russisch).

Blini à la Livonienne: Masse aus Buchweizenmehl, Eiern, Eierschnee, Milch und Schlagsahne.

Boulettes: Klösse: Siehe Quenelles.

Brocoli: Spargelkohl.

Brocoli à la Hollandaise: Gekocht, übergossen mit Sauce Hollandaise.

Brocoli à l'Italienne: Blanschirt, gedünstet in Kalbsfond mit Sardellenbutter.

Cardons: Cardy, Cardonen.

Cardons à la Bourgeoise: Gekocht in Bouillon mit Zwiebeln, Schinken und Butter; übergossen mit dem eingedickten Fond vermischt mit Einbrenne und Zitronensaft.

Cardons à l'Espagnole: Gedünstet mit Sauce Demi-glace, Zwiebeln und Tomaten.
Cardons à la Moelle: Gedünstet in Sauce Demi-glace; garnirt mit Markscheiben und Blätterteig-Halbmonden.
Cardons à la Nivernaise: Gedünstet; kranzförmig dressirt, in der Mitte garnirt mit Karotten vermischt mit Sauce Allemande.
Carottes: Karotten, gelbe Rüben.
Carottes à la Bourgeoise: In Butter sautirt, gebunden mit gekneteter Butter.
Carottes à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, gedünstet in Sauce Crème.
Croquettes de Carottes à la Française: Karottenpüree vermischt mit Eiern und Sahne; zu Rollen geformt, panirt in Ei und Brot, gebacken.
Carottes à la Flamande: Gekocht in Jüs, gebunden mit gekneteter Butter; mit Petersilie bestreut.
Carottes „Maître d'hôtel": Blanschirt, gedünstet in Bouillon, Butter und Zucker; vermischt mit weisser Sauce mit gehackter Petersilie.
Carottes „Marianne": Nudelig geschnitten, gedünstet mit Butter, Fleischglace und geschnittenen Schwämmen; vermischt mit Maître-Butter.
Carottes à la Paysanne: Gedünstet in Rahm und Zwiebeln.
Carottes à la Prussienne: Gekocht in Suppe, eingedickt mit Einbrenne und Reis.
Carottes à la Vichy: Dicke Scheiben eingekocht mit Butter, Zucker und Vichy-Salz.
Céleri anglais, Céleri en branches: Stangensellerie.
Céleri-rave: Sellerieknollen.
Céleri à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, in Sauce Crème gedünstet.
Céleri à l'Espagnole: Gedünstet in Sauce Demi-glace, Madeira, Tomaten und gehackten Zwiebeln.
Céleri frit: Stangensellerie blanschirt, in Backteig getaucht, gebacken.
Coeurs de Céleri à la Grecque: Sellerieknollen, gekocht in Oel, Weisswein, Tomaten und kleinen Zwiebeln; mit dem Fond kalt oder warm servirt.

Céleri à l'Italienne: In Scheiben geschnitten, gekocht in Salzwasser; in Sauce Italienne gedünstet, mit Petersilie bestreut.
Céleri au Parmesan: Gedünstet in Sauce Demiglace; mit Parmesan bestreut, mit geschmolzener Butter betropft und gratinirt.
Purée de Céleri: Gekocht, passirt; gebunden mit Sauce Allemande; belegt mit Brotcroutons oder Blätterteig.
Céleri à la Reine: Gekocht; in Backteig eingetaucht, gebacken; mit Zucker glasirt.
Soufflé de Céleri: Gehackte Selleriestangen gedünstet in Butter und Suppe; passirt, vermischt mit Sauce Béchamel, Eigelb und Eierschnee; in Form gefüllt und gebacken.
Céleri à la Villeroi: In Suppe gedünstet, erkaltet; in Sauce Villeroi gerollt, panirt, gebacken.
Céleri-rave à la Vinaigrette: Gekocht, erkaltet; marinirt in Essig, Oel und gehackten Kräutern.

Cèpes: Pilzlinge.
Cèpes au beurre: Blanschirt, in Butter gebraten.
Cèpes à la Bordelaise: Scheiben gedünstet in Oel, gehackten Kräutern und Schalotten; mit gehackter Petersilie bestreut.
Cèpes à la Crème: Schnitten in Butter gebraten, vermischt mit Sahne aufgekocht; gedünstet in Sauce Crème.
Cèpes à la Piémontaise: Gefüllt, gebraten in Oel und Knoblauch.
Cèpes à la Provençale: Sautirt in Oel mit gehackten Kräutern, Zwiebeln, Tomaten und Knoblauch.
Cèpes à la Russe: Geschnitten, sautirt in Butter und Zwiebeln; eingedickt mit sauerem Rahm; vermischt mit Petersilie und Fenchel.
Cèpes à la Toulousaine: Scheiben sautirt in Butter und Oel mit Schinken, Schalotten, Tomaten, Zwiebeln und Espagnole.

Cerfeuil bulbeux: Kerbelknollen, Kerbelrüben. Wie Karotten behandelt.

Champignons: Tafelpilze.
Champignons à la Bordelaise: Gedünstet in brauner Sauce mit Schalotten, Tomaten und Petersilie.

Champignons à la Bourgignonne: In Nussoel halb gebraten; gefüllt mit Schneckenbutter, mit Oel bestrichen und am Rost fertig gebraten.

Champignons „Capucine“: Gebraten in Oei mit gehacktem Taubenfleisch, Knoblauch und Petersilie; vermischt mit Sauce Allemande.

Champignons grillés: Köpfe ausgehöhlt, mit Oel bestrichen, am Rost gebraten; gefüllt mit Maître-Butter.

Cèpes à la Livonienne: Köpfe gedünstet mit Oel, Wasser, garnirtem Petersilbüschel, Knoblauch, roten Rüben, Essiggurken, Kappern und Zitronensaft; Kalt oder warm servirt.

Cèpes à la Piémontaise: Geschnitten gedünstet in Butter und gehackten Kräutern; mit Semmelbröseln bedeckt, mit Butter betropft; gratinirt.

Purée de Champignons: Roh passirt, mit Sauce Béchamel verkocht, vermischt mit Butter und Sahne.

Champignons à la Russe: Halbirt, gedünstet mit Butter, grünen Zwiebeln, Fenchel, Salz, Pfeffer, Muskat und garnirtem Petersilbüschel; das Büschel entfernen und die Pilze vermischen mit Sauce Béchamel und sauerem Rahm.

Champignons sous Cloche: Rohe Champignons auf geröstetem Weissbrot dressirt, gefüllt mit Maître-Butter, begossen mit Sahne; mit einer Glasglocke bedeckt und gedünstet.

Chicorée: Endivien.

Chicorée à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, mit Sauce Crème gedünstet.

Chicorée à l'Espagnole: Gehackt, in Butter sautirt, mit Jüs eingekocht; vermischt mit brauner Sauce.

Chicorée à la Flamande: Blanschirt, gedünstet in Butter und Sahne.

Pain de Chicorée: Weiss gedünstet, gebunden mit rohen Eiern; in Form gefüllt und gestockt; übergossen mit Sauce Velouté.

Chicorée à la Paysanne: Gedünstet; vermischt mit harten, gehackten Eiern.

Chou de Milan: Wirsigkohl, Kohl.
Chou à l'Autrichienne: Blanschirt, gehackt; gebunden mit Einbrenne, gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Suppe und sauerem Rahm.
Chou braisé: Gekocht, in Suppe, Zwiebeln, Karotten, Speck und Gewürzen gedünstet.
Chou farci: Blanschirte Blätter gefüllt mit Bratwurstfülle, gerollt und mit Gemüsen gedünstet; Jüs.

Chou blanc: Weisskohl, Weisskraut.
Bayrisches Kraut: Gedämpft mit Weisswein, Butter, Speck, Aepfeln, Essig und Zucker. (Deutsch).
Coulibiac de Chou: Abwechselnde Lagen von Germteig und gedünstetem Weisskraut. (Russisch).
Chou blanc à la Française: Gedämpft mit Schinken und Speck.

Schmorkohl: Gedämpft in Schweinefett und Wasser. (Deutsch).

Chou de Bruxelles: Rosenkohl, Kohlsprossen.
Chou de Bruxelles „Bonne Femme": Halb gekocht; in Butter gedünstet.
Chou de Bruxelles à l'Italienne: Gekocht; vermischt mit Sauce Allemande.
Chou de Bruxelles à la Noisette: Gekocht; übergossen mit brauner Butter vermischt mit gehackter Petersilie.
Chou de Bruxelles en Purée: Gekocht, in Butter gedünstet, passirt, vermischt mit Butter und Kartoffelpüree.

Choucroûte: Sauerkohl, Sauerkraut.
Choucroûte à l'Allemande: Gedünstet mit Einbrenne, Schweinefett oder Gansfett und Speckwürfeln.
Choucroûte garnie: Siehe bei Fleischspeisen.
Choucroûte à la Russe: Gekocht, gedünstet mit Zwiebeln und sauerem Rahm.

Ungarisches Kraut: Gedünstet mit Schweinefett, Zwiebeln, Speck, süssem Paprika und Tomatenpüree.

Chou-fleur: Blumenkohl, Karfiol.
Chou-fleur à la Cardinal: Gekocht, übergossen mit Sauce Écrevisses; dekorirt mit Krebsschweifchen.

Chou-fleur „Du Barry“: Blumenkohlpüree; Siehe Püree.

Chou-fleur à la Française: Gekocht, übergossen mit Buttersauce gewürzt mit Muskat.

Fritot de Chou-fleurs: In kleinen Bouquets gekocht; in Backteig getaucht, gebacken.

Chou-fleur au Gratin: Gekocht; übergossen mit Sauce Béchamel, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Chou-fleur „Ignatieff“: Gekocht; übergossen mit brauner Butter und Semmelbröseln.

Chou-fleur à la Milanaise: Gekocht; in gefetteter, mit Parmesan ausgestreuter Gratinplatte gratinirt.

Chou-fleur à la Polonaise: Gekocht, bestreut mit hartem, geriebenem Eigelb und gehackter Petersilie; übergossen mit gerösteten Semmelbröseln.

Chou-fleur „Villeroy“: Gekocht; in Sauce Villeroy gerollt, panirt, gebacken.

Chou-marin, Sea-Kale: Strandkohl; auch wie Stangensellerie behandelt.

Chou-marin à la Hollandaise: Gekocht, übergossen mit Sauce Hollandaise.

Chou-marin à la Russe: Blanschirt, gedünstet in Sauce Crème-aigre mit geriebenem Kren und Käse.

Chou-rave: Kohlrüben, Kohlrabi.

Chou-rave à la Bohémienne: Gekocht in Bier und Zucker; mit Einbrenne vermischt.

Chou-rave à la Bourgeoise: Geschnitten, gekocht; eingedickt mit gekneteter Butter, vermischt mit gehackten Kohlrübenblättern.

Chou-rave à la Crème: In Scheiben gekocht; gedünstet mit Butter und Sahne.

Chou-rave à la Russe: Blanschirt, gedünstet mit Butter, Rahm und Petersilie; belegt mit geräucherter Wurst.

Chou-rave à la Viennoise: Geschält, in Würfeln geschnitten, gedünstet mit Butter und gebräuntem Zucker; mit Mehl bestaubt, mit Suppe aufgegossen. (Oesterreichisch).

Chou-rouge: Rothkohl, Rotkraut.

Chou-rouge à l'Allemande: Nudelig geschnitten, blanschirt, in Butter, Zwiebeln, Gewürznelken und einem Beutel mit Wachholderbeeren, welcher nachher entfernt wird, gedünstet.

Chou-rouge à l'Alsacienne: Gedünstet in Schweinefett mit Zwiebeln, Kastanien und gebranntem Zucker.

Chou-rouge à la Bonne femme: Gedünstet mit Tomatenpüree und Speck.

Chou-rouge à la Brésilienne: Gedünstet mit Tomaten und Schinken.

Chou-rouge à la Flamande: Gedünstet mit Butter, gebräuntem Zucker und vermischt mit saueren Aepfeln.

Chou-rouge à la Grecque: Gedünstet mit Wurstscheiben, Salat, Zwiebeln, Erbsen und roten Pfefferschoten.

Chou-rouge à la Hollandaise: Gedünstet in Butter; vermischt mit Apfelmarmelade.

Chou-rouge à la Limouxienne: In Suppe gekocht, mit Schweinefett und Kastanien gedünstet.

Chou-rouge à la Russe: Gedünstet mit Butter, Zwiebeln, Sellerieknollen, Petersilie und Gewürznelken.

Chou-rouge à la Valenciennes: Gedünstet mit Schweinefett, Suppe, Speck und Aepfeln; belegt mit Bratwurst.

Concombres: Gurken.

Concombres à l'Andalouse: In Hälften geschnitten, gedünstet; übergossen mit Sauce Tomates, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Concombres „Clermont": Gedünstet mit Butter, Artischockenböden und Petersilie.

Concombres à la Crème: Olivenförmig geschnitten, blanschirt, in Butter, Salz und Paprika gekocht, in Sauce Crème gedünstet.

Concombres „Czarina": Olivenförmig ausgestochen, blanschirt, gedünstet in Sauce Béchamel mit Fenchel und Petersilie.

Concombres à la Duchesse: Ausgehöhlt, mit Farce gefüllt, übergossen mit Sauce Béchamel und Parmesan; gratinirt.

Concombres à la Fermière: Ausgehöhlt, gefüllt mit Schweinsfarce, gedünstet.

Concombres à la Turque: Ausgehöhlt, gefüllt mit Hammelhaschee vermischt mit Reis; in Hammelfett gedünstet.

Corn, Indian Corn: Maiskolben.

Corn fritters: (auch Mock-Oysters genannt): Maismehl in Milch gekocht, vermischt mit Butter, Salz und Pfeffer; erkaltet, geschnitten; in Milch, Eigelb und Mehl panirt und löffelweise in Schweinefett gebacken. (Amerikanisch).

Courgettes: Kleine Kürbisse: Siehe auch Potiron.

Courgettes frites: Geschält, in Spalten geschnitten, gesalzen, mit Mehl bestaubt, in Butter und Oel gebacken.

Courgettes à la Hongroise: Geschält, nudelig geschnitten, mit Salz bestreut, einige Zeit stehen lassen; vermischt mit Einbrenne aus Mehl, Butter, Rahm, Essig und Dillenkraut gedünstet; auf Platte dressirt, begossen mit saurem Rahm.

Courgettes à la Niçoise: Der Länge nach in Hälften geschnitten, in Oel gebraten; ausgehöhlt, gefüllt mit dem Kürbisfleisch vermischt mit Reis, Knoblauch und in Oel gebratenen Zwiebeln; mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Courgettes à la Provençale: Scheiben in Mehl gerollt, in Oel gebraten; übergossen mit dem Oel vermischt mit gehackter Petersilie und Knoblauch.

Courgettes au Verjus: In gesäuertem Wasser blanschirt, marinirt in Verjus (Saft von unreifen Trauben), Lorbeer, Thymian und Koriander. (Kalt).

Cresson d'Alénois: Gartenkresse, Brunnenkresse.

Cresson à la Crème: Blanschirt, gekocht in weissem Fond, gedünstet in Sauce Crème.

Crococelle, Cucucelle: Italienische kleine Kürbisse; wie Potiron und Courgettes behandelt.

Crosnes, Crosnes du Japon: Stachys.

Beignets de Crosnes: In gesalzenem Wasser gekocht, vermischt mit dicker Sauce Allemande und erkaltet; in Formen ausgestochen, in Backteig getaucht, gebacken.

Crosnes à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, in Sauce Crème gedünstet.

Croquettes de Crosnes: Wie Beignets de Crosnes behandelt; zu Rollen geformt, panirt, gebacken.

Crosnes à l'Italienne: Gekocht; in Sauce Italienne gedünstet.

Endives: Endivien.

Endives à l'Ardennaise: Blanschirt, gedünstet mit Butter, Speckwürfeln und Schinken.

Endives à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, gedünstet in Sauce Crème.

Endives à la Mornay: Blanschirt, dressirt auf Unterlage von Sauce Mornay, mit Sauce Mornay übergossen, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Épinards: Spinat.

Épinards „Comtesse": Blanschirt, gedünstet mit Butter, Suppe und hartem, passirtem Eigelb.

Épinards au Four: Roh gehackt, blanschirt, vermischt mit Butter, Sahne und Parmesan; in gefetteter Platte gratinirt.

Épinards à l'Italienne: Blanschirt, gehackt, vermischt mit Sardellenpüree und Knoblauch gedünstet; eingefüllt in eine Blätterteigpastete, übergossen mit Sauce Béchamel.

Épinards à la Romaine: Blanschirt, gedünstet mit Butter und Sardellenschniten.

Subrics d'Épinards: Passirter Spinat vermischt mit Eigelb und Sauce Béchamel; löffelweise in Butter gebacken; Sauce Velouté extra servirt.

Épinards „Viroflay": Passirter Spinat vermischt mit Sauce Béchamel und gerösteten Brotwürfeln; eingehüllt in blanschirte Spinatblätter; zu Croquetten geformt, mit Sauce Mornay übergossen und in der Röhre gebräunt.

Fenouil: Fenchel; Pieds de Fenouil: Fenchelknollen, siehe bei diesen.

Fèves, Fèves de marais: Puffbohnen, Saubohnen.

Fèves à la Lyonnaise: Gedünstet mit Butter und Schalotten; mit gehackten Kräutern bestreut.

Fèves à la Westphalienne: Gedünstet mit Weisswein und gebratenem Schinken.

Fidelini: Sehr feine Teignudeln in Wasser gekocht, vermischt mit Butter und Parmesan. (Italienisch).

Flageolets: Wachsbohnen: Vermischt mit grünen Bohnen oder à la Crème, aux fines herbes etz.

Flageolets à la Poulette: Wachsbohnen vermischt mit Karotten und grünen Bohnen, gedünstet in Sauce Crème mit gehackter Petersilie.

Garbanzos: Spanischer Ausdruck für Kichererbsen; in Salzwasser weichgekocht.

Gnocchi à l'Italienne: (Nocken): Butter vermischt mit Wasser aufgekocht, vermengt mit Mehl und unter Rühren eingedickt; vermischt mit Kartoffelbrei, Parmesankäse und Eiern, erkaltet; zu Kugeln geformt, gekocht; auf Platte nebeneinander gelegt, bestreut mit Parmesan, betreufelt mit Butter, gebräunt.

Gnocchi à la Parisienne: Mehl vermischt mit Wasser, Butter, Salz und Cayenne aufgekocht, verrührt, vermischt mit Eiern; in einen Spritzsack eingefüllt und in kleinen Partien poschirt; auf Gratinplatte dressirt, übergossen mit Sauce Béchamel und gratinirt.

Gnocchi à la Romaine: Kugeln aus Masse wie für „Italienne"; übergossen mit Sauce Crème vermischt mit Parmesan.

Gombo, auch Gumbo, Gombos oder Okra: Essbarer Eibisch.

Gombo à l'Américaine: Gedünstet in Oel mit Tomaten, Knoblauch und garnirtem Petersilbüschel; erkaltet, vermischt mit Zitronensaft. (Kalt).

Gombo à la Crème: In Salzwasser gekocht, mit Butter gedünstet; vermischt mit Sauce Crème.

Gombo „Janina": Durch 24 Stunden in Wasser eingeweicht; gedünstet mit Hammelschwanzfett, gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Würfeln von Hammelfleisch.

Gombo à l'Orientale: Gedünstet mit zerdrückten Tomaten, Piment, Knoblauch und Salz; servirt in Ring aus Safran-Reis.

Haricots-asperges, auch Mange-tout: Spargelbohnen in den Schoten belassen; Rezepte bei Mange-tout.

Haricots blancs: Weisse Bohnen.

Haricots à la Bretonne: Gekocht, vermischt mit Sauce Bretonne gedünstet; bestreut mit gehackter Petersilie.

Haricots à la Hollandaise: Vermischt mit Sauce Hollandaise vermengt mit gehackter Petersilie, gewürzt mit Pfeffer.

Haricots à l'Italienne: Gedünstet mit Jüs, Speck, Zwiebeln und Porree.

Haricots à la Lyonnaise: Gedünstet mit Butter, Zwiebeln und Schalotten.

Haricots à la Provençale: Gedünstet mit Jüs, Olivenoel, Sardellen, Schalotten, Kapern und Knoblauch.

Haricots „Robert": Gekocht, gedünstet in brauner Sauce mit Butter, Zwiebeln, Senf und gehackter Petersilie.

Purée à la Soissonnaise: Püree von weissen Bohnen vermischt mit Butter und Milch.

Haricots à la Viennoise: Gekocht, übergossen mit in Butter gebräunten Semmelbröseln.

Haricots rouges: Rote Bohnen.

Haricots à la Bourgignonne: Gekocht in Wasser mit Speck, Zwiebeln und Rüben; gedünstet in Rotwein; Fond mit Butter.

Haricots étuvés: Gedünstet mit Rotwein, Butter und Zwiebeln.

Haricots au Lard: Gedünstet mit Rotwein, Butter, Speck und Zwiebeln.

Haricots à la Mâconnaise: Mit Rotwein gedünstet.

Haricots verts: Grüne Bohnen.

Haricots verts à l'Anglaise: In Salzwasser gekocht; belegt mit einem Stück frischer Butter.

Haricots verts à l'Espagnole: Gekocht, vermischt mit Sauce Espagnole und Butter.

Haricots verts à la Française: Gekocht, gedünstet mit Butter, Zitronensaft und Petersilie.

Haricots verts à l'Italienne: Gekocht, gedünstet mit Fleischglace, Zitronensaft, Schalotten und Petersilie.

Haricots verts à la Lyonnaise: Gekocht, gedünstet mit brauner Sauce, Butter, gehackten Zwiebeln und Petersilie.

Haricots verts „Maître d'hôtel": Gekocht vermischt mit Maître-Butter.

Haricots panachés: Gekocht, vermischt mit Wachsbohnen (Flageolets).

Haricots verts „Tourangelle“: In Suppe gekocht; vermischt mit Sauce Béchamel mit gehackter Petersilie und Butter.

Haricots verts „Villars“: Gekocht mit Mehl bestaubt, in Butter gebraten.

Hélianthe: Helianthi-Gemüse: Gekocht; verwendbar mit Sauce Hollandaise oder à la Crème.

Hopping-John: Erbsen, Speck und Reis zusammen gedünstet. (Amerikanisch).

Houblon: Hopfen; Jets de Houblon: Hopfenspitzen: Auch wie Spargelspitzen behandelt.

Jets de Houblon frits: Blanschirt, in Backteig getaucht, gebacken.

Jets de Houblon à la Polonaise: Gekocht, übergossen mit in Butter gebräunten Semmelbröseln.

Kascha: Russische Grütze: Braune Buchweizengrütze geröstet, in Wasser aufgeweicht, auf ein Blech gestrichen und gebacken. (Russisch).

Kascha aux Gribouis: Streifig geschnittene, in Butter gebratene russische Pilze servirt auf gebackener Buchweizengrütze.

Katalou à l'Orientale: Grüne Bohnen, Auberginen, Tomaten, süsse, rote Pfefferschoten und Gombos (Eibisch) gedünstet in Oel mit Paprika, Knoblauch und gehackter Petersilie.

Kloski: Weissbrot in Milch geweicht, vermischt mit Mehl, Butter, Eiern, gehackten Zwiebeln und Schinken; zu Klössen geformt, gekocht in Salzwasser; saurer Rahm extra servirt. (Russisch).

Laitues: Kopfsalat, Häuptelsalat.

Laitues braisées: In Vierteln geschnitten, blanschirt, in Kalbsfond gedünstet; Timbal dekorirt mit gebackenem Weissbrot.

Laitues à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, in Sauce Crème gedünstet.

Laitues farcies: Gefüllt mit Farce, blanschirt, in Jüs gedünstet.

Laitues à la Paysanne: Gedünstet mit Kalbsjüs, Schinken, Zwiebeln und Karotten.

Leipziger Allerlei: Gekochte, frische Gemüse in Krebssauce gedünstet; dekorirt mit Klösschen und Krebsschwänzen. (Deutsch).

Lentilles: Linsen.

Bayrische Linsen: In Wurstsuppe gekocht.

Lentilles à la Française: Gedünstet mit Butter, Speck und Zwiebeln, vermischt mit Einbrenne und Rotwein.

Lentilles à la Moelle: Blanschirt, gedünstet in Kalbsfond und Butter; belegt mit gekochtem Ochsenmark.

Lentilles à la Paysanne: Blanschirt, gedünstet in Kalbsfond und Butter vermischt mit kleinen Zwiebeln, Karotten- und Schinkenwürfeln.

Lentilles à la Russe: Gekocht, gedünstet mit Butter, Zwiebeln und Schnittlauch; vor dem Service vermischt mit Sahne.

Macaroni: Makkaroni, Hohlnudeln.

Macaroni à l'Allemande: Gekocht, übergossen mit in Butter gebackenen Semmelbröseln.

Macaroni à la Calabraise: Gekocht, vermischt mit Sauce Tomate, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch; mit geriebenem Parmesan bestreut, mit geschmolzener Butter begossen.

Macaroni au Gratin: Gekocht, übergossen mit Sauce Béchamel und Parmesan, gebräunt.

Macaroni à l'Italienne: In Milch gekocht, bestreut mit Parmesan, betreufelt mit geschmolzener Butter.

Macaroni à la Nantua: Gekocht, vermischt mit Krebsbutter, Krebsschwänzen und nudelig geschnittenen Trüffeln.

Macaroni à la Napolitaine: Gekocht, vermischt mit Sauce Tomate und Parmesan.

Macaroni à la Rossini: Gefüllt mit getrüffelter Gansleberfarce; mit Sauce Tomate übergossen, mit Parmesan bestreut, gratinirt.

Maïs: Kukurutz, Mais: In Salzwasser gekocht.

Mange-tout: Spargelbohnen, Spargelfisolen; auch Haricots-asperges.

Mange-tout à la Crème: Blanschirt, gedünstet in Sauce Crème.

Mange-tout à la Polonaise: Gekocht; übergossen mit in Butter gebräunten Semmelbröseln.

Marrons: Kastanien.

Marrons à la Diable: Blanschirt, geschält, gebraten in Butter, Salz und Cayennepfeffer.

Marrons à la Française: Eingeschnitten, gekocht mit Selleriewurzeln.

Menestra: Artischockenböden, Spargeln, Erbsen, grüne Bohnen, spanische Trüffeln, rote Pfefferschoten und Kichererbsen gedünstet in Buttersauce, Suppe und Schinken. (Spanisch).

Morilles: Morcheln.

Morilles à l'Andalouse: Geschnitten, gedünstet mit Oel, rohem Schinken, roten Pfefferschoten und Sauce Espagnole mit Xérèswein; garnirt mit in Oel gebackenen Brotscheiben.

Morilles à la Bourgeoise: Blanschirt, gedünstet mit Oel, Butter und gehackten Kräutern.

Morilles à la Crême: Scheiben in Butter gebraten, mit Sahne aufgekocht, in Sauce Crème gedünstet.

Morilles à la Forestière: Morchelköpfe ausgehöhlt, blanschirt, gefüllt mit Morchelpüree vermischt mit Wurstfleisch; bedeckt mit Semmelbröseln und gebräunter Butter.

Morilles à la Genevoise: In Butter angeröstet, gedünstet in Sauce Genevoise.

Morilles à la Poulette: Angebraten in Butter mit Zitronensaft; gedünstet in Sauce Poulette.

Morilles „Villeneuve": In Butter gebraten; Fond vermischt mit Sahne; eingefüllt in Blätterteigpasteten.

Mousserons: Moosschwämme; wie Cèpes behandelt.

Navets: Weisse Rüben.

Navets glacés: Blanschirt, gedünstet mit Butter, Suppe und Zucker.

Navets au Jus: Blanschirt, in Butter, Salz und Zucker angeröstet, in Kalbsfond gedünstet.

Purée de Navets: Gedünstet, passirt, gebunden mit Butter.

Noques: Nocken, Nockerln.

Noques à l'Allemande: Griesmasse vermischt mit Eierschaum, löffelweise in kochendem Wasser poschirt; auf Platte arrangirt, mit Parmesan bestreut mit Butter betreufelt und in der Röhre gebräunt.

Noques Suisses: Brandteigmasse löffelweise in in heisser Butter gebacken.

Nouilles: Nudeln.

Nouilles à l'Alsacienne: Gekocht, vermischt mit Butter, geschnittenem Schinken und Parmesan.

Nouilles au Gratin: Wie Makkaroni au Gratin.
Nouilles à l'Italienne: Gekocht, vermischt mit Sauce Tomate und Parmesan.
Oignons: Zwiebeln.
Oignons à l'Espagnole: In Milch gekocht, in Butter gedünstet.
Oignons farcis: Blanschirt, ausgehöhlt, gefüllt mit den gehackten Zwiebeln vermischt mit Duxelle; mit Semmelbröseln bestreut, mit Butter betreufelt und gratinirt.
Oignons frits: Scheiben in Mehl gerollt, gebacken.
Purée d'Oignons: Siehe Purée Soubise.
Okra: Siehe Gombo.
Olives: Oliven.
Orties: Junge Brennesseln; behandelt wie Spinat.
Oseille: Sauerampfer: Ohne Wasser in einer Kasserole langsam eingekocht, passirt.
Oxalis: Die Knollen des Sauerklees; Püree, à la Maître d'hôtel, à la Crème.
Paprika farci: Gefüllte Paprika: Gefüllt mit Farce aus fettem Schweine- und Kalbfleisch vermischt mit Reis und Brot; Rahmsauce oder Sauce Demi-glace.
Patates: Pataten, süsse Kartoffeln.
Patates frites: Blanschirt, in Backteig getaucht, gebacken.
Pieds de Fenouil: Fenchelknollen.
Pieds de Fenouil à la Grecque: Gedünstet mit Oel, Weisswein, glasirten Zwiebeln und Tomaten; in dem Fond kalt oder warm servirt.
Pieds de Fenouil à l'Italienne: Blanschirt, gekocht in Suppe und Speck; gedünstet in Sauce Italienne; bestreut mit Petersilie.
Pieds de Fenouil à la Milanaise: Blanschirt, bestreut mit geriebenem Parmesan, übergossen mit Rahm, gedünstet.
Pieds de Fenouil à la Mornay: Blanschirt, gedünstet in Sauce Béchamel mit Parmesan, gratinirt.
Piments verts: Grüne, süsse Pfefferschoten.
Piments verts à la Bostonienne: Blanschirt, die Haut abgerieben, der Same entfernt; gefüllt mit Krabbenragout; in Butter und Brot panirt, gedünstet; übergossen mit Sauce Crème.

Piments verts „St. James“: Gefüllt mit Lammshaschee vermischt mit gehackten Muscheln und zerdrückten Kartoffeln; Sauce Madère.

Pissenlit: Pfaffenröhrl, Löwenzahn; Junge Blätter in Salzwasser gekocht und wie Kochsalat zubereitet.

Pizza: Teigflecken gefüllt mit gehackten Sardellen, Petersilie und Knoblauch; zusammengelegt, mit Oel bestrichen und gebacken. (Italienisch).

Poireau: Porree, Lauch, Cœurs de Poireaux: Lauchknollen.

Cœurs de Poireaux à la Parisienne: Lauchknollen blanschirt, ausgehöhlt, gedünstet, erkaltet; gefüllt mit Mayonnaise vermischt mit gehackten Krebsschwänzen, hartem Eigelb, Estragonblättern und Kerbelkraut.

Cœurs de Poireaux à la Russe: In Stücken blanschirt, marinirt in Essig; gefüllt mit Caviar vermischt mit Eigelb und geriebenem Kren; bedeckt mit Sauce Mayonnaise. (Kalt).

Pois verts, Petits pois: Grüne Erbsen.

Petits pois à l'Ancienne: Gekocht, vermischt mit Sahne und Eigelb.

Petits pois à l'Anglaise: In Salzwasser gekocht; belegt mit einem Stück frischer Butter.

Petits pois au beurre: Gekocht, vermischt mit Salz, Butter und Zucker.

Petits pois „Bonne femme“: Gekocht, vermischt mit Zwiebeln geschnittenem Salat, Butter und Zucker.

Petits pois à la Bourgeoise: Gekocht, vermischt mit Sahne, Butter und Eigelb.

Petits pois à la Flamande: Gekocht, vermischt mit zerkleinerten Kartoffeln; gebunden mit gekneteter Butter.

Petits pois à la Française: Gekocht, vermischt mit gehackten Zwiebeln, Salat, Kerbelkraut, Petersilie, Butter und Zucker.

Petits pois au Lard: Gekocht, vermischt mit würfelig geschnittenem Fleischspeck, kleinen Zwiebeln, Salat, Sauce Allemande und gehackter Petersilie.

Petits pois à la Menthe: In Salzwasser gekocht mit frischen Pfefferminzblättern; belegt mit einem Stück frischer Butter.

Petits pois à la Paysanne: Gekocht, vermischt mit Salat, Zwiebeln und Butter.

Pointes, Pointes d'asperges, Pointes d'amour: Spargelspitzen; Siehe Asperges.

Polenta, Poleinte: Italienischer Kukurutzbrei: Maismehl gekocht mit Wasser und Butter; vermischt mit geriebenem Parmesan.

Pommes d'amour: Ausdruck für Tomaten.

Pommes, Pommes de terre: Kartoffeln.

Pommes à l'Anglaise: In der Schale mit Wasser und Salz im Dampf weichgekocht.

Pommes „Anna": Roh in Scheiben geschnitten, gewürzt, eingesetzt in eine flache, gefettete Tartelettenform, mit Butter übergossen und in der Röhre gebräunt; gestürzt.

Pommes „Bartholdy": Gekocht, gebraten mit Butter und Fleischglace.

Pommes „Bataille": In grösseren Würfeln gebacken.

Pommes „Berny": Croquettenmasse vermischt mit Trüffeln; zu Klössen geformt, in Eigelb und geriebenen Mandeln panirt, gebacken.

Pommes „Berrichonne": Gebraten mit Butter, Speck, Zwiebeln und gehackten Kräutern.

Pommes à la Boulangère: Gebraten mit Butter und Zwiebeln.

Pommes à la Bretonne: Vermischt mit brauner Zwiebelsauce und Speckwürfeln.

Pommes „Byron": Gekocht, zerdrückt, vermischt mit Butter und gehackten Kräutern; übergossen mit Sauce Crème, mit Parmesan bestreut, gebacken.

Pommes „Chambéry": Gestürzte Kartoffeln vermischt mit geriebenem Parmesan.

Pommes „Champignol: In der Schale gekocht, geschält, gebraten; bestreut mit Parmesan.

Pommes „Château": Olivenförmig geschnitten, gebraten; bestreut mit Petersilie.

Pommes „Chateaubriand": Olivenförmig geschnitten, gebraten.

Pommes „Chatouillard": Stangenförmig geschnitten, gebacken.

Pommes en Chemise: In der Schale gekocht und servirt.

Pommes „Chip“: Sehr dünne kleine runde Kartoffelscheibchen in heisser Butter knusperig gebacken und auf Serviette abgetrocknet.

Pommes „Collerette“: Mit dem Spiralbohrer ausgebohrte Kartoffeln; gebacken.

Pommes „Commandant“: Mit der Schale in der Röhre gebraten, ausgehöhlt, gefüllt mit dem Brei vermischt mit Spinat, Butter und gehackten Kräutern.

Pommes „Continental“: Ovale Scheiben gebraten in Butter; vermischt mit geschnittenen Trüffeln.

Pommes „Contrexéville“: Kartoffelvierteln gebraten mit Speckwürfeln, Zwiebeln und gehackten Kräutern.

Pommes „Copeau“: In sehr dünne Streifen geschnitten, nestförmig durcheinander geschlungen und gebacken.

Pommes à la Crème: Gekocht, in Scheiben geschnitten, gedünstet mit Milch, Butter und Sahne.

Pommes „Croquettes“: In der Röhre gebratene Kartoffeln ausgehöhlt, der Brei vermischt mit Butter und Eigelb; zu Rollen geformt, panirt, gebacken.

Pommes „Dauphine“: Wie Croquettes vermischt mit Brandteig; zu Kugeln geformt, panirt, gebacken.

Pommes à la Dauphinoise: Roh geschnitten, gekocht, in Milch gedünstet, gratinirt.

Pommes „Delmonico“: Gekocht, zerkleinert, vermischt mit Butter, Milch, Muskat, Pfeffer und Salz; in Tartelettenform eingefüllt, gebräunt.

Pommes à la Dijonnaise: Gekochte Scheiben vermischt mit brauner Sauce mit Senf und gehacktem Schinken.

Pommes „Duchesse“: Wie Croquettes vermischt mit Butter und Eigelb; zu Rollen geformt, panirt, gebacken.

Pommes „Ernestin“: Mit der Schale gebraten, ausgehöhlt, halb gefüllt mit einer Lage Kartoffelbrei vermischt mit Butter und Eigelb; belegt mit Heringsmilchner in Sauce vin blanc.

Pommes „Favorite“: Gekocht, vermischt mit grünen Bohnen.

Pommes à la Flamande: Kartoffelvierteln gebraten in Butter, Zwiebelringen und vermischt mit gehackten Kräutern.

Pommes Fondantes: Halb gar gekocht, in Butter gebraten.

Pommes „Georgette“: Mit der Schale gebraten, ausgehöhlt, gefüllt mit Krebsschwänzen in Sauce Écrevisses.

Pommes „Godard“: Wie Croquettes vermischt mit Brandteigmasse; löffelweise in geschmolzener Butter gebacken.

Pommes au gratin: Kartoffelpüree vermischt mit Eiern; mit Semmelbröseln bestreut, mit Butter übergossen und gebacken.

Pommes à la Hongroise: I Scheiben gedünstet in Schweinefett, Bouillon, Zwiebeln, Tomaten und Paprika; mit Petersilie bestreut.

Pommes à la Hongroise: II Scheiben gedünstet in Schweinefett und Bouillon mit Tomaten, sauerem Rahm und Paprika.

Pommes à l'Indienne: Scheiben gedünstet in Sauce Allemande mit Currypulver und gehackten, gerösteten Zwiebeln.

Pommes „Jackson“: Mit der Schale gebraten, ausgehöhlt, gefüllt mit dem Kartoffelbrei vermischt mit Parmesan, Salz und Pfeffer; mit Butter vollgefüllt, gratinirt.

Pommes „Laffitte“: Wie Croquettes vermischt mit Butter und Eigelb; zu dünnen Nudeln geformt, panirt, gebacken.

Pommes au Lard: Würfeln gebraten mit Speck und Zwiebeln vermischt mit Bouillon, Mehl und gehackten Kräutern.

Pommes „Liards“: In kleinen Scheibchen gebacken.

Pommes „Liberté“: Gekocht, gebraten in Butter und Fleischglace.

Pommes „Lorette“: Wie Croquettes vermischt mit Butter und Eigelb; in Korkenform gerollt, panirt, gebacken.

Pommes à la Lyonnaise: Scheiben in Butter und Zwiebelringen gebraten; vermischt mit gehackter Petersilie.

Pommes „Macaire“: In der Schale gebraten, zerquetscht, vermischt mit Butter und gehackten Kräutern, in Gratinplatte dressirt und gebräunt.

Pommes „Maire“: Roh geschnitten, in Milch und Butter gedünstet; bestreut mt Petersilie.

Pommes „Maître d'hôtel“: Roh geschnitten, gedünstet mit Butter und Milch; bestreut mit gehackten Kräutern.

Pommes „Marquise“: Wie Croquettes vermischt mit Butter, Eigelb und Tomatenpüree; zu Rollen geformt, panirt, gebacken.

Pommes à la Ménagère: Croquettenmasse vermischt mit Milch, gehackten Zwiebeln und Schinken; in Gratinplatte dressirt, gebacken.

Pommes à la Milanaise: Scheiben vermischt mit Sauce Béchamel, gehackter Zunge und Trüffeln; mit Parmesan bestreut, gebacken.

Pommes „Mireille“: Roh in Scheiben geschnitten, gebraten in Butter vermischt mit geschnittenen Artischockenböden und Trüffeln.

Pommes „Mirette“: Kartoffelwürfeln gebraten in Butter und Fleischglace vermischt mit geschnittenen Trüffeln; mit Butter begossen, mit Petersilie bestreut.

Pommes au Mirepoix: Stücke gebraten in Butter und Mirepoix.

Pommes „Mont doré“: Kartoffelpüree vermischt mit Parmesan; in Muschelschalen dressirt, gebacken.

Pommes „Mousseline“: Croquettenmasse vermischt mit Butter und Schlagsahne; dressirt in Gratinplatte, gebräunt.

Pommes „Noisette“: Ausgestochene, gebratene Kartoffelkugeln in der Grösse einer Haselnuss.

Pommes à la Normande: Gekocht, geschält, gebraten in Butter mit Zwiebeln, Porree und gehackten Kräutern.

Pommes nouvelles: Heurige Kartoffeln.

Pommes „Paille“: Strohförmig geschnitten, gebacken.

Pommes „Parisienne“: Ausgestochene, gebratene Kartoffelkugeln vermischt mit Sauce Demi-glace und gehackter Petersilie.

Pommes „Paysanne“: Scheiben gebraten in Butter mit Sauerampfer und Kerbelkraut; bestreut mit Petersilie.

Pommes à la Polonaise: Gekochte Kartoffeln übergossen mit brauner Sauce; bedeckt mit gerösteten Semmelbröseln.

Pommes „Pont-neuf“: In Streifen geschnitten, gebacken.

Pommes à la Portugaise: Gedünstet mit Butter, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.

Pommes „Poulette“: Gekocht, vermischt mit Sauce Poulette.

Pommes à la Provençale: Gedünstet mit Oel, Knoblauch und Schnittlauch; bestreut mit Petersilie.

Pommes „Riche“: Kartoffelvierteln gebraten mit Zwiebeln, vermischt mit gehackten Kräutern.

Pommes en Robe de Chambre: (In der Montur): Mit der Schale in der Röhre gebraten.

Pommes „Robert“: Gekocht, zerdrückt, vermischt mit Eigelb und Schnittlauch.

Pommes à la Russe: Scheiben gebraten, eingesetzt in eine mit Butter bestrichene Form deren Boden mit Papier belegt wurde; abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben, Schinken und Heringsfleisch; übergossen mit sauerem Rahm vermischt mit Mehl und Eigelb; mit Parmesan bestreut und in der Röhre gebräunt.

Pommes à la Sardalaise: Scheiben gebraten, vermischt mit Trüffeln.

Pommes sautées: Gekocht, erkaltet; in Scheiben geschnitten, in Butter gebraten; vermischt mit gehackter Petersilie.

Pommes „Savoyarde“: Gekocht, zerdrückt, vermischt mit Schweizerkäse und gebräunt.

Pommes soufflées: (Rohscheiben): Roh in Scheiben geschnitten, in sehr heissem Fett gebacken; die Scheiben müssen aufgehen und innen hohl sein.

Pommes „Surprise“: In der Schale gebraten, ausgehöhlt, gefüllt mit dem Kartoffelbrei vermischt mit Butter und gehackten Kräutern.

Pommes à la Turque: Scheiben in Oel gebraten; dressirt auf Gratinplatte belegt mit Reis; übergossen mit Sauce Curry.

Pommes à la Varsovienne: Kartoffelpüree eingefüllt in ein Kohlblatt; in Butter gedünstet.
Pommes „Vauban“: In kleine Würfeln geschnitten, gebraten.

Potiron: Speisekürbis.
Potiron à l'Autrichienne: (Kürbiskraut): Grobnudelig geschnitten, in angerösteten Zwiebeln gedünstet; mit Mehl bestaubt, vermischt mit sauerem Rahm und Anis.
Potiron „Bernard“: Stücke gekocht, in Sauce Tomate gedünstet.
Potiron frit: Blanschirt, in Backteig getaucht, gebacken.
Potiron à la Grecque: Gefüllt mit Hammelfleisch vermischt mit Reis; gedünstet.
Potiron à la Hongroise: Wie à l'Autrichienne vermischt mit Paprika.

Pourpier: Portulak.
Pourpier à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, gedünstet in Sauce Crème.
Pourpier à l'Espagnole: Blanschirt, gedünstet, in Sauce Espagnole.

Purée: Mus, Brei.
Purée „Bretonne“: Braunes Zwiebelpüree.
Purée „Condé“: Püree von roten Bohnen.
Purée „Conti“: Püree von Linsen.
Purée „Crécy“: Püree von Karotten vermischt mit Reispüree.
Purée Dubarry, auch Du Barry: Blumenkohlpüree vermischt mit Kartoffelpüree.
Purée Ferneuse, auch Freneuse: Kartoffelpüree vermischt mit Püree von weissen Rüben.
Purée Flamande: Kartoffelpüree vermischt mit Püree von Kohlsprossen.
Purée „Musart“: Püree von Wachsbohnen (Flageolets).
Purée „Paléstine“: Püree von Topinambours.
Purée „Rachel“: Püree von Artischockenböden.
Purée Saint Germain: Püree von grünen Bohnen.
Purée Saxonne: Kartoffelpüree vermischt mit Püree von weissen Rüben und Püree von Zwiebeln; vermischt mit gehackten Kräutern.
Purée Soissonnaise: Purée von weissen, getrockneten Bohnen.

Purée Soubise: Weisses Zwiebelpüree.
Purée „Vichy“: Püree von Karotten vermischt mit Mineralsalz aus Vichy.
Quenelles: Klösse.
Quenelles de Gruau de Sarrasin (Buchweizenklösse): Heidemehl aufgequellt in Milch, vermischt mit abgerührter Butter, Eigelb und Eierschnee; zu Klössen geformt, gekocht.
Semmelknödl: Weissbrot in Würfeln geschnitten, in Milch geweicht, ausgedrückt, vermischt mit Butter und Eiern; zu Klössen geformt. (Oesterreichisch).
Tiroler Speckknödl: Teigmasse aus Mehl, Eiern und Wasser vermischt mit würfelig geschnittenem Fleischspeck und gehackten Zwiebeln. (Oesterreichisch).
Ritscher à la Juive: Graupen und weisse Bohnen gekocht mit Pöckelkamm; gedünstet in Gänsefett und Zwiebeln. (Orientalisch).
Riz: Reis.
Riz au blanc: Blanschirt, abgetropft, mit kaltem Wasser abgeschreckt, in weisser Suppe, Butter, Salz und garnirtem Petersilbüschel weichgekocht.
Riz à la Créole: Gekochter Reis in der Röhre getrocknet.
Riz à la Génoise: Vermischt mit Tomatenpüree.
Riz au gras: Blanschirt, gedünstet mit Butter und Suppe.
Riz à l'Indienne: In Salzwasser körnig gekocht unter mehrmaligem Umrühren; abgetropft, in halbwarmem Wasser gewaschen und in der Röhre getrocknet.
Riz à la Milanaise: Gekocht, vermischt mit Sauce Tomate, Schinken, Champignons und Trüffeln.
Riz „Montargis“: Reis vermischt mit geschnittenen Artischockenböden und Champignons.
Risi-Bisi: Gekochter Reis vermischt mit grünen Erbsen. (Oesterreichisch).
Riz à la Turque: Gekocht, vermischt mit Tomaten und Safran.
Risotto à la Piémontaise: Reis gekocht in Bouillon; vermischt mit Parmesan, Butter, Muskat, Gewürzen und Fleischglace; bedeckt mit Parmesan bekränzt mit Sauce Demi-glace.

Salsifis: Schwarzwurzeln.
Salsifis à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, in Sauce Crème gedünstet.
Salsifis à la Ménagère: Blanschirt, gedünstet in Buttersauce.
Salsifis à la Poulette: Blanschirt, gekocht in weissem Fond, gedünstet in Sauce Velouté; bestreut mit Petersilie.

Scorzonères: Siehe Salsifis.
Spaghetti: Italienische Teignudeln dünner wie Makkaroni und dicker als Fidelini; wie Macaroni behandelt. (Italienisch).
Spaghetti à la Royale: Gekocht, vermischt mit Parmesan und Butter; belegt mit Trüffelscheiben und geschnittenen Champignons, sautirt in Sauce Madère.

Stachys: Siehe Crosnes.
Succotash: Bohnen und Mais zusammen gekocht. (Amerikanisch).
Taillarini: Ausgewalkter Teig aus Mehl und Eiern in 5 Zentimeter lange Streifen geschnitten, gekocht, mit Butter vermischt; servirt auf Sauce Tomate; bestreut mit Parmesan. (Italienisch).
Tomates: Paradiesäpfel, Tomaten.
Tomates à l'Américaine: Gefüllt mit Kukurutzpüree, gedünstet.
Tomates „Carmélite“: Gefüllt mit Fischfarce, gedünstet; bekränzt mit Sauce Crevettes.
Tomates à la Créole: Ausgehöhlt, gefüllt mit blätterig geschnittenem Sellerie, roten Rüben und harten Eiern vermischt mit Sauce Mayonnaise; dressirt auf grüne Blätter. (Kalt).
Tomates „Du Barry“: Enthäutet, ausgehöhlt, gefüllt mit gekochtem, kaltem Blumenkohl; bedeckt mit Aspik. (Kalt).
Tomates à l'Écossaise: Marinirt in Essig, Oel, Salz und Pfeffer; gefüllt mit Lachspüree bedeckt mit Mayonnaise. (Kalt).
Tomates „Gastronome“: Blanschirt, erkaltet; gefüllt mit Stangensellerie, Sardellen, Schinken und Trüffeln vermischt mit Mayonnaise. (Kalt).
Tomates à la Genevoise: Gefüllt mit Farce fines herbes, bedeckt mit Semmelbröseln, bestreut mit Parmesan, gratinirt.

Tomates au Gratin: Gefüllt mit Duxelle vermischt mit Schinken; gratinirt.
Tomates grillées: In Scheiben geschnitten, in Oel gerollt, am Rost gebraten.
Tomates à l'Indienne: Gefüllt mit Curry-Reis; in Oel gedünstet.
Tomates „Maryland": Geschnitten, gebraten in Butter und gebräuntem Zucker; glasirt.
Tomates à la Parisienne: Gefüllt mit geschnittenen Gemüsen und Trüffeln in Mayonnaise. (Kalt).
Tomates à la Polonaise: Gefüllt mit Farce mit Knoblauch; gedünstet.
Tomates à la Portugaise: Scheiben in Oel gebraten; bestreut mit Petersilie.
Tomates à la Provençale: In Oel gebraten; gefüllt mit Fülle aus Brot, Sardellen, Eigelb und Petersilie; mit Semmelbröseln bedeckt, mit Butter gefettet, gratinirt.
Tomates „San Francisco": Gedünstet, erkaltet; in Aspik eingesetzt. (Kalt).
Tomates à la Toscane: Blanschirt, geschält, gefüllt mit Hühnerfarce; gedünstet, übergossen mit Sauce Truffes.
Tomates à la Turque: Gefüllt mit Reispüree vermischt mit Butter, Zwiebeln und Fenchel; in Oel gebraten.
Topinambours: Jerusalem-Artischocke, Erdbirne.
Topinambours à la Béchamel: Blanschirt, gedünstet in Sauce Béchamel.
Topinambours à la Cracovienne: Gekocht, in Butter gebraten; übergossen mit gebräunten Semmelbröseln.
Topinambours à la Crème: Blanschirt, in weissem Fond gekocht, in Sauce Crème gedünstet.
Truffes: Trüffeln.
Truffes à la Cendre: Einzeln in Speckscheibe gehüllt, in gefettete Papierhülse eingeschlagen und in glühende Asche gelegt; ohne Papier serviert; Sauce Diable extra.
Truffes sous Cendres, auch Truffes sous la Cendre: Gewaschen, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Paprika; in gefettete Papierhülse eingefüllt und zwischen glühenden Holzkohlen gebraten; ohne dem Papier servirt; frische Butter extra.

Truffes au Champagne: Mirepoix mit Butter, Salz, Thymian, Lorbeer und Cayennepfeffer angeröstet, mit Schaumwein aufgegossen und eingedickt; vermischt mit Kalbsfond; die in Salz, Pfeffer und Paprika marinirten Trüffeln werden in einem Timbal arrangirt, mit vorstehender Sauce übergossen und gedünstet.

Truffes à la Crème: Geschält, gewürzt, in Butter sautirt; Fond mit Xérèswein, Sahne und Sauce Velouté.

Truffes à l'Italienne: Schnitten gewürzt, in Oel mit Sardellen und etwas Knoblauch gedünstet.

Truffes à la Provençale; Scheiben sautirt in Oel, Marsala, Zwiebeln, Sardellenbutter und gehackter Petersilie.

Truffes en Serviette: In geschlossener Kasserolle gedünstet in Mirepoix und Madeira; übergossen mit dem Fond vermischt mit Butter; sammt dem Timbal in der Mitte einer gefalteten Serviette servirt.

Truffes „Talleyrand": Briocheteigpastete gefüllt mit Madeira sautirten Trüffeln.

Truffes „Victoria": In Champagner gedünstet; mit dem passirten Fond servirt.

Vareniskis: Germteigflecken gefüllt mit Quark, Zwiebelpüree oder Reispüree; gebacken. (Russisch).

Salade „Allemande“: Kartoffeln, sauere Aepfeln, Salzgurken, geschnittenes Heringfleisch, gehackte Zwiebeln, Petersilie, Essig, Oel, Senf und geriebenes Eigelb; dekorirt mit roten Rüben, hartem Eigelb und Heringschnitten.

Salade „Alice“: Endivien, Orangenspalten, frisches Cedrat, (Grape-fruit,) Apfelspalten, frische Nüsse, sauere Kirschen und grüne Pfefferschoten.

Salade „Américaine“: Tomatenscheiben, Stangensellerie, Zwiebelscheiben und harte Eier.

Salade „Andalouse“: Tomatenvierteln, gehackte süsse Pfefferschoten, Reis, Zwiebeln, Knoblauch und gehackte Petersilie.

Salade „Bagration“: Hühnerfleisch, geschnittene Artischockenböden, Stangensellerie und Makkaroni vermischt mit Rosa-Mayonnaise; dekorirt mit gehackter Zunge, Trüffeln, Petersilie, hartem Eiweiss und Eigelb.

Salade „Beaucaire“: Stangensellerie, Knollensellerie, sauere Aepfeln, Endivien, Champignons und Kartoffeln vermischt mit Mayonnaise, gehackter Petersilie, Kerbelkraut und Estragon; umringt mit roten Rüben und Kartoffeln.

Salade „Canaille“: Artischockenböden, Kartoffeln, Spargelspitzen, rote Pfefferschoten, Champignons, Trüffeln, Crevettenschwänze und Cayennepfeffer.

Salade „Cappone magro“: Gemüsesalat vermischt mit Fisch; überzogen mit grüner und roter Mayonnaise; dekorirt mit Hummerscheiben,

Salade „Clauzel“: Sellerieknollen und Chicorée vermischt mit Mayonnaise.

Salade „Cressonnière“: Gemüsesalat vermischt mit Hummer und Brunnenkresse; dekorirt mit gehacktem Eiweiss und Petersilie.

Salade „Danitcheff“: Sellerieknollen, rohe Champignons, Spargelspitzen und Artischockenböden vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Krebsschwänzen, Trüffelscheiben und Kiebitzeiern.

Salade „Demi-deuil“: Kartoffel- und Trüffelwürfeln vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Eierstich belegt mit Trüffelscheiben.

Salade „Demidoff“: Trüffeln, Kartoffeln und Artischockenböden.

Salade „Dumas“: Rote Rüben, Kartoffeln, Tomaten und Gurken vermischt mit Mayonnaise mit Sardellenessenz; dekorirt mit harten Eiern und grünem Salat; bestreut mit gehacktem Schnittlauch, Kerbelkraut, Petersilie und Borretsch.

Salade „Emma“: Gurkensalat bekränzt von Tomatensalat.

Salade „Espagnole“: Tomaten, Zwiebeln, Gurken und rote Pfefferschoten separat angerichtet mit Essig und Oel übergossen, mit Semmelbröseln bestreut.

Salade „D'Estrées“: Stangensellerie und streifig geschnittene Trüffeln; überzogen mit Mayonnaise vermischt mit Senf und Cayennepfeffer.

Salade „Faubourg“: Sellerieknollen, Kartoffeln und gebratene Aepfelspalten.

Salade „Fin de Siècle“: Sellerieknollen, Spargelspitzen, Endivien und Artischockenböden; dekorirt mit harten Eiern, roten Rüben, grünen Erbsen, Bohnen und Spargelspitzen.

Salade „Écossaise“: Kartoffeln, Kopfsalat, Rauchlachs und Trüffeln.

Salade „Flamande“: Gebratene Kartoffeln, Endivien, gekochte gehackte Zwiebeln; vermischt mit Petersilie.

Salade „Francfortoise“: Kartoffeln, Aepfeln, geschnittener Rotkohl, rote Rüben und geschnittene harte Eier.

Salade „Francillon“: In Essig und Weisswein marinirte Kartoffeln, Muscheln, Austern, Schnecken und Trüffeln; bestreut mit Petersilie.

Salade „Gauloise“: Artischockenböden, Sellerieknollen, Kartoffeln, rohe Champignons und Trüffelscheiben vermischt mit Sauce Gauloise.

Salade „Gobelin“: Sellerieknollen, Artischockenböden, rohe Champignons, Trüffelscheiben, Spargelspitzen und Crevettenschwänze; überzogen mit Mayonnaise, bestreut mit Estragon.

Salade „Gourmet“: Halbe Tomaten gefüllt mit gehackten grünen Pfefferschoten und Ananasschnitten belegt mit grünen Bohnen und Stangensellerie; mit Sahne angemacht.

Salade „Henry IV“: Kartoffeln, Sardinen und Knoblauch.

Salade „Hollandaise“: Kartoffelwürfeln, geräucherter Lachs, gehackte Zwiebeln, Schnittlauch und Caviar; mit Zitronensaft angemacht.

Salade „Humbert“: Tomaten vermischt mit süssen roten Pfefferschoten.

Salade „Impériale“: Spargelspitzen, Trüffeln und Sardellenschnitten vermischt mit Mayonnaise.

Salade „Italienne“: Heringschnitten, Karotten, weisse Rüben, Champignons, Tomaten, grüne Bohnen, Linsen, weisse Fisolen, Sellerieknollen, Gurken, Kapern und Oliven klein geschnitten, vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit harten Eiern, Salamischnitten und gefüllten Oliven.

Salade „Japonaise“: In Suppe gekochte Kartoffeln, Stachys, Trüffeln, Muscheln und Austern vermischt mit Sauce Verte; dekorirt mit Zungenscheiben und Gansleber.

Salade „Jardinière“: Streifig geschnittene Gemüse vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit weissen und roten Radieschen, harten Eiern, Brunnenkresse und Blumenkohl.

Salade „Jockey-Club“: Ausgebohrte rohe Trüffeln und gekochte Spargelspitzen vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Eierstich mit Spargelspitzenpüree.

Salade „Lakmé“: Reis und rote Rüben vermischt mit Oel, Zitronensaft und Currypfeffer; dekorirt mit Scheiben von harten Eiern.

Salade de Légumes: Karotten, weisse Rüben, grüne Bohnen, Erbsen, Spargelspitzen, Blumenkohl, Petersilie und Kerbelkraut.

Salade „Lorette“: Rote Rüben, Sellerie und Rapunzelsalat (Vögerlsalat) dekorirt mit Eierstich aus dem Hummerinneren vermischt mit Sardellen.

Salade „Marianne“: Streifig geschnittene Sellerieknollen, rote Pfefferschoten, Kartoffeln, Trüffeln, rote Rüben und Zunge vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Tomatenscheiben, Trüffelscheiben und Eierstich.

Salade „Merry Widow“: Endivien, Orangenspalten, frisches Cedrat, Apfelspalten, eingelegte Wallnüsse, grüne und rote Pfefferschoten.

Salade „Manhattan“: Selleriestangen, Apfelspalten und grüne Pfefferschoten vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit ausgestochenen Pfefferschoten, geschälten Nüssen und grünem Salat.

Salade „Margot“: Sellerieknollen, Bananen und Trüffeln; bestreut mit Currypulver.

Salade „Mignon“: Artischockenböden, Crevettenschwänze und grüne Erbsen vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Trüffelscheiben.

Salade „Mikado“: Tomaten, gehackte Zwiebeln, Estragon, Schnittlauch und Cayennepfeffer; dekorirt mit gefüllten Oliven.

Salade „Moderne“: Streifig geschnittener Stangensellerie, Trüffeln und Schinken vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit roten Rüben, hartem Eiweiss, Caviar und gehacktem Eigelb.

Salade „Monte-Christo“: Trüffeln, Kartoffeln, Hummerscheiben und harte, gehackte Eier; überzogen mit Sauce Moutarde; dekorirt mit Salat und Eierstich von Krebsen.

Salade „Moscovite“: Russischer Salat mit Senf, Fenchel, Pilzlingen und gehackten Kräutern; garnirt mit Tarteletten gefüllt mit Caviar.

Salade moulée: Form ausgestrichen mit Aspik, gefüllt mit Gemüsesalat oder mit Crevetten, Hummerfleisch, Hühnerfleisch etz. etz.; garnirt mit Salat und harten Eiern.

Salade „Négresse“: Gemüsesalat vermischt mit blauen Kartoffeln; dekorirt mit roten Rüben und Scheiben von harten Eiern.

Salade „Niçoise“: Kartoffeln, grüne Bohnen, Tomaten, Oliven, Kapern und Sardellenschnitten.

Salade „Ninon“: Orangenvierteln und Kopfsalat; mit Zitronensaft angemacht.

Salade „Noémi“: Hühnerfleisch, Kopfsalat und Krebsschwänze; bestreut mit gehackten Kräutern und Estragon.

Salade „Opéra“: Hühnerfleisch, Zunge, Trüffeln, Selleriestangen und Spargelspitzen; dekorirt mit Hühnernieren, Gurkenscheiben und halben Eiern gefüllt mit Sauce Ravigote.

Salade „Orientale“: Tomaten, Piment, Stachys und Kartoffeln.

Salade „Parisienne“: Gemüsesalat vermischt mit Hummerfleisch, Trüffeln und Mayonnaise; in Form gefüllt; dekorirt mit Hummerscheiben und Eiern.

Salade „Parmentier“: Kartoffelsalat vermischt mit Mayonnaise; bestreut mit Kerbelkraut.

Salade „Piémontaise“: Weisse Trüffeln, Kartoffeln, Knoblauch und Sardellen.

Salade „Pieukerke“: Hühnerfleisch, Spargelspitzen, Trüffeln und Erbsen vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit roten und grünen Pfefferschoten.

Salade „Polonaise“: Karotten, weisse Rüben, rote Rüben, Kartoffeln und Heringsfleisch; dekorirt mit harten Eiern gefüllt mit Mayonnaise, bestreut mit Petersilie und Kerbel.

Salade „Prince de Galles“: Kopfsalat, Brunnenkresse, Kerbelkraut und Kapern; dekorirt mit Sardinen und eingemachten Pfefferschoten.

Salade „Provençale“: Tomatenscheiben, Artischockenböden und Pilzlinge; dekorirt mit Kürbisblüten, schwarzen Oliven und Brunnenkresse.

Salade „Rachel“: Sellerieknollen, Kartoffeln, Artischockenböden, Trüffeln und Spargelspitzen vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Trüffel-Eierstich.

Salade „Régence“: Hühnernieren, rohe Trüffeln, Spargelspitzen und Sellerieknollen; mit Zitronensaft und sehr viel Oel angemacht.

Salade „Roosevelt“: Tomaten gefüllt mit Champignons, Spargelspitzen, Trüffeln und Orangenspalten; mit Zitronensaft angemacht.

Salade „Royale“: Trüffeln und Wachsbohnen vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Eierstich.

Salade „Russe“: Kartoffeln, weisse Rüben, Karotten, weisse und grüne Bohnen, Trüffeln, Essiggurken, Kapern, Zunge, Würste, Schinken, Hummer, Sardellen und Champignons vermischt mit Mayonnaise; dekorirt mit Pilzlingköpfen gefüllt mit Caviar, bedeckt mit gehacktem Eiweiss, Eigelb und fines herbes.

Salade „Saint-James“: Trüffeln, Champignons und Reis.

Salade „Sicilienne“: Reinette-Aepfeln, Tomaten, Sellerieknollen und Artischockenböden; mit Zitronensaft angemacht.

Salade „Straganoff“: Karotten, Trüffeln, Erbsen und Pilzlinge; in Form gefüllt; dekorirt mit Aspik und Kibitzeiern.

Salade „Suzette“: Spargelspitzen, Artischockenböden und Trüffeln; bestreut mit gehackten Kräutern.

Salade „Tourangelle“: I: Grüne Bohnen, Kartoffelwürfeln und Wachsbohnen vermischt mit Mayonnaise.

Salade „Tourangelle“: II: Sellerieknollen, Kartoffeln, Reinette-Aepfel und gekrauster Salat.

Salade „Truffes“: Trüffelscheiben und geriebenes, hartes Eigelb; mit Zitronensaft angemacht.

Salade „Victoria“: Langustenscheiben, Spargelspitzen, Gurken und Trüffeln vermischt mit Mayonnaise und dem Langusten-Inneren.

Salade „Waldorf“: Sellerieknollen, Reinette-Aepfel und frische Nusskerne vermischt mit Mayonnaise.

Salade „Windsor“: Rohe Trüffeln, Sellerieknollen, Champignons, Picalilly, Hühnerfleisch und Zunge vermischt mit Mayonnaise gewürzt mit Worcestershire-Sauce; dekorirt mit Rapunzelsalat (Vögerlsalat).

Salade „Wladimir“: Lachsfleisch, Sterlet, Krebsschwänze, Heringsfleisch, Oliven-Pickles, marinierte Pilzlinge, russische Gurken, geriebener Kren vermischt mit Sauce Moutarde; dekorirt mit Eiern vom Regenpfeffer.

Abricots (Aprikosen oder Marillen): In Zuckersirup poschirt, mit Liqueur parfümirt.

Abricots „Bourdaloue“: (Warm): Teigtartelette bedeckt mit warmer Vanillecrème vermischt mit gehackten Mandeln; garnirt mit in Vanillezucker poschirten, halben Aprikosen und diese bedeckt mit der Crème; bestreut mit zerdrückten Makronen; in der Röhre glasirt.

Abricots „Bourdaloue“: (Kalt): Brioche-Tartelette ausgehöhlt und gefüllt mit Schlagsahne vermischt mit Kastanienpüree; bedeckt mit halben, poschirten Aprikosen; auf diese Früchte Schlagsahne vermischt mit zerdrückten Kastanien, spitzig dressirt und in der Röhre gebräunt.

Abricots „Condé“: (Warm): Halbe, poschirte Aprikosen dressirt auf Tartelette aus Genueserteig; die Kernöffnung der Früchte gefüllt mit Kompott-Kirschen; umlegt mit Croquetten aus Vanille-Reis; bekränzt mit Aprikosensauce.

Abricots „Condé“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis vermischt mit Früchten, belegt mit halben Aprikosen; mit Aprikosensauce übergossen.

Abricots „Colbert“: (Warm): Halbe, in Sirup poschirte Aprikosen gefüllt mit Vanille-Reis; panirt in zerdrückten Makronen und gebacken; dekorirt mit Agelika; bekränzt von Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots „Créole“: (Kalt): In Vanille-Sirup poschirte Früchte auf Tartelette aus kaltem Vanille-Reis vermischt mit geschnittenen Früchten und Angelika; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots à la Cussy: (Warm): Gebackener Biskuit-Ring belegt mit halben, poschirten Aprikosen; die Ringöffnung gefüllt mit Fruchtwürfeln in Aprikosensauce; mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre gebräunt; bekränzt mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots à la Dreux: (Kalt): Ausgehöhlte Briocheteig-Tartelette gefüllt mit kalter Mandelcrème, belegt mit halben, poschirten Aprikosen; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots au Gratin: (Warm): Mürbteig-Tartelette gefüllt mit in Vanille-Sirup poschirten Aprikosen, übergossen mit Patisserie-Crème, bestreut mit zerdrückten Makronen und in der Röhre gebräunt; bekränzt mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots à l'Impératrice: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis vermischt mit Schlagsahne und kandirten, gehackten, in Marasquin getränkten Früchten; belegt mit poschirten Aprikosen, dekorirt mit einer Kompott-Kirsche; übergossen mit Aprikosensauce.

Abricots Meringués: (Warm): Poschirte Aprikosen auf Tartelette aus Vanille-Reis; mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre gebräunt.

Abricots à la Parisienne: (Kalt): Halbe, in Vanille-Sirup poschirte Aprikosen dressirt auf in Liqueur getränkte Makronen; die Kernöffnung gefüllt mit Vanille-Eis; bedeckt und dekorirt mit Schlagsahne.

Abricots à la Polonaise: (Kalt): Halbe, poschirte mit Mandelstreifen besteckte Aprikosen dressirt auf Tartelette aus Vanille-Reis vermischt mit Ananas; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Abricots à la Royale: (Kalt): Halbe, poschirte Aprikosen eingesetzt in eine Form gefüllt mit Kirschwasser-Gelee; gestürzt auf rosagefärbte Tartelette aus Biskuit.

Abricots à la Sultane: (Kalt): In Ringform gebackener Biskuit belegt mit halben, poschirten Aprikosen; übergossen mit Vanille-Sirup vermischt mit Mandelmilch; die Ringöffnung gefüllt mit kalter Mandelcrème vermengt mit gehackten Pistazien.

Abricots à la Victoria: (Kalt): In Ringform gebackener Bisquit belegt mit halben, poschirten Aprikosen; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Allumettes, Pâtisserie-Bäckerei: Schmale, lange Kuchen aus Blätterteig überzogen mit Eiweiss-Glasur. (Kalt).

Ananas.

Ananas „Caroline“: (Kalt): In Ringform gebackener Biskuit überzogen mit Rum-Glasur; belegt mit in Liqueur getränkten Ananas-Spalten; die Ringöffnung gefüllt mit Vanille-Eis.

Ananas „Condé“: (Warm oder Kalt): Tartelette aus Vanille-Reis vermischt mit gehackten Früchten; belegt mit in Kirschwasser getränkten Ananas-Spalten; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Ananas „Créole“: (Warm): Der Boden und die Wände einer hohen Form ausgelegt mit Ananas-Streifen; die Form gefüllt mit Vanille-Reis; die Servirplatte dekorirt mit Streifen von Angelika und geschnittenen Bananen; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Ananas „Créole“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit in Marasquin getränkten Ananas-Spalten; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Ananas à la Cussy: (Kalt): Ananas-Würfeln eingesetzt in eine Ringform gefüllt mit Aprikosen-Gelee.

Ananas „Georgette“: (Kalt): Das obere Ende der Frucht abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wieder gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit Ananaspüree und Ananas-Würfeln; der Deckel aufgesetzt.

Ananas à l'Impératrice: Reisbordure vermischt mit kandirten Früchten; belegt mit Ananasscheiben, übergossen mit Himbeermarmelade.

Ananas „Marquise“ (Kalt): Die ganze Frucht ausgehöhlt und wieder gefüllt mit Bavarois-Crème vermischt mit Ananaspüree.

Ananas „Master Joë“: (Kalt): Stark gezuckerte Ananas-Scheibe belegt mit in Marasquin getränkten Orangen-Spalten; übergossen mit Kirschwasser-Sirup.

Ananas à la d'Orléans: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit einer in Kirschwasser getränkten Ananas-Scheibe; dekorirt mit gespritzten Punkten aus vanillirter Schlagsahne und jeder Punkt dekorirt mit einer Kompott-Kirsche besteckt mit einem Schnitchen Angelika; bekränzt von Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Ananas à la Reine: (Kalt): In Ringform gebackener Apostelkuchenteig belegt mit in Sirup getränken Ananas-Scheiben; die Ringöffnung gefüllt mit in Marasquin getränkten, gehackten Ananas, Aprikosen und Kirschen.

Ananas à la Royale: (Kalt): Das Ende mit dem Blattbüschel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wieder gefüllt mit Fruchtragout mit Ananas; ringsumher dekorirt mit in Sirup getränkten halben Pfirsichen und Ananas-Erdbeeren.

Ananas „Savoy“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit einer Ananas-Scheibe und einem halben, mit Erdbeerpüree überzogenen Pfirsich; dekorirt mit gespritzter Schlagsahne.

Ananas „Virginie“: (Kalt): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit kalter Vanille-Crème vermischt mit Erdbeerpüree, ganzen Erdbeeren und Ananas-Würfeln.

Apfel im Schlafrock: Kalt: Entkernter, in Vanille-Sirup poschirter Apfel; die Kernöffnung gefüllt mit Fruchtmarmelade oder Vanille-Crème; in viereckig geschnittenen Blätterteig eingewickelt und gebacken. (Oesterreichisch).

Apple-Fool: Wie Gooseberry-Fool mit Aepfeln gemacht. (Englisch).

Arme Ritter (Pofesen): In Milch getränkte, in Ei und Semmelbröseln gerollte Weissbrotscheiben in Fett gebacken; mit Zucker bestreut. (Warm). (Deutsch-Österreichisch).

Babas (Pâtisserie-Bäckerei): Kuchen aus Baba-Teig vermischt mit Korinthen und Rosinen; in Rum-Sirup getränkt und getrocknet. (Kalt).

Baba au Kirsch: In Form gebackener Baba-Teig in Kirschwasser geweicht und getrocknet. (Kalt).

Baisers: Siehe Meringues.

Bananen:

Bananes „Bourdaloue“: (Warm): Bisquit-Tartelette bedeckt mit warmer Mandelcrème; belegt mit in vanillirtem Sirup poschirten Bananenscheiben; diese bedeckt mit Mandelcrème und bestreut mit zerkleinerten Makronen; in der Röhne glasirt.

Bananes à la Condé: (Warm): Tartelette aus Apostelkuchenmasse belegt mit in einer Vanille-Sirup poschirten Banane, übergossen mit Aprikosensirup; dekorirt mit süssen Reiscroquetten vermischt mit gehackten Früchten.

Bananes farcies aux Fraises: (Kalt): Bananen der Länge nach aufgeschnitten, ausgehöhlt und wieder gefüllt mit Bananenpüree vermischt mit Walderdbeeren; mit Curaçao parfümirt.

Bananes Meringuées: (Warm): Tartelette aus Vanille-Reis belegt mit einer poschirten Banane; bedeckt mit spanischer Windmasse und in der Rohre gebräunt.

Bananes à la Niçoise: (Warm): Die Frucht der Länge nach aufgeschnitten, ausgehöhlt und wieder gefüllt mit Bananenpüree parfümirt mit Marasquin; in der Röhre glasirt.

Bananes à la Norvégienne: (Warm): Ausgehöhlte Bananen gefüllt mit Bananen-Eis; bedeckt mit spanischer Windmasse parfümirt mit Rum; in der Röhre rasch gebräunt.

Bananes à la Russe: Durch einen kleinen Einschnitt die Frucht ausgehöhlt, innen befeuchtet mit Kümmelliqueur; gefüllt mit Soufflémasse parfümirt mit Kümmel; in der Röhre gebräunt.

Barquettes d'Abricots: (Kalt): Schiffchenform ausgelegt mit Zuckerteig, gefüllt mit halben Aprikosen und Aprikosenmarmelade; gebacken.

Bavarois: (Kalte Vanille-Crème): Eigelb und Zucker abgerührt, vermischt mit vanillirter Milch und aufgelöster Gelatine; am Feuer rühren, passiren und erkalten lassen; Schlagsahne und Zucker hinzufügen, in Form füllen; wird parfümirt mit Schokolade, Kaffee, Fruchtpüree, Liqueuren etz.

Bavarois „Beau Rivage“: Ringform gefüllt mit Karamell-Crème; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne dekorirt mit Erdbeeren.

Bavarois „Clermont“: Kalte Vanillecrème vermischt mit Kastanienpüree, dekorirt mit kandirten Kastanien.

Bavarois „Colbert“: Ringform halb gefüllt mit Vanillecrème, vollgefüllt mit Schokoladecrème; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne.

Bavarois „Créole“: Die Form ausgestrichen mit einer dünnen Lage Vanille-Reis; die Form gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit Ananas-Würfeln.

Bavarois à la Dalmatienne: Die Form gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit zerdrückten Biskuits und in Marasquin getränkten Frucht-Würfeln.

Bavarois „Diplomate“: Die Form ausgestrichen mit einer dünnen Schichte Vanillecrème; die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Schokoladecrème und Erdbeercrème.

Bavarois à l'Espagnole: Die Form gefüllt mit kalter Orangencrème; dekorirt mit kandirten Orangenspalten.

Bavarois „Figaro“: Kalte Crèmes in vier verschiedenen Farben; zu kleinen Würfeln geschnitten und eingesetzt in eine Form, vollgefüllt mit Orangen-Gelee.

Bavarois „Florentine“: Die Form gefüllt mit Mandelcrème; dekorirt mit Schlagsahne parfümirt mit Kirschwasser und bestreut mit gehackten Pistazien.

Bavarois à l'Impératrice: Ringform ausgestrichen mit einer dünnen Schichte Weingelee, belegt mit Kompott-Kirschen; Form gefüllt mit Vanillecrème vermischt mit gehackten Pistazien.

Bavarois „Marie Louise“: Die Form gefüllt mit Pfirsichcrème parfümirt mit Kirschwasser.

Bavarois „Pompadour“: Die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanillecrème und Schokoladecrème.

Bavarois „Régina“: Die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Vanillecrème und Erdbeerencrème; dekorirt mit Erdbeeren.

Bavarois à la Religieuse: Die Form ausgestrichen mit einer dünnen Schichte erweichter Schokolade; die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Vanille-Haselnuss- und Schokoladecrème.

Bavarois „Richelieu“: Die Form ausgestrichen mit einer dünnen Schichte Vanillecrème vermischt mit Pflaumenpüree; die Form gefüllt mit Vanillecrème.

Beignets: Gebackene Fruchtschnitten.

Beignets d'Abricots: Halbirte, poschirte Aprikosen in Milchbrandteig gerollt und gebacken; mit Zucker bestreut und in der Röhre glasirt.

Beignets d'Ananas: (Warm): Gezuckerte Ananas-Schnitten in Backteig getaucht und gebacken; mit Zucker bestreut und in der Röhre glasirt.

Beignets d'Ananas „Favorite": In Kirschwasser getränkte Ananas-Spalten in Milchbrandteig gerollt, gebacken, mit Zucker bestreut und glasirt.

Beignets de Bananes: Bananenschnitten in Milchbrandteig gerollt, gebacken, gezuckert und glasirt.

Beignets à la Bourgeoise: Schnitten von gebackenem Genueserteig in vanillirte Milch getaucht, in Backteig gerollt und gebacken.

Beignets à l'Espagnole: Weissbrotscheiben in Milch getaucht, in Ei und Semmelbröseln panirt, in Schweinefett gebacken; mit Zucker und Zimmt bestreut; mit Malaga parfümirte Weinschaumsauce extra servirt.

Beignets de Fraises: In Kirschwassersirup getränkte Ananas-Erdbeeren in Backteig getaucht und gebacken; mit Zucker bestreut, in der Röhre glasirt.

Beignets „Grand'mère": In Rum getränkte, mit Aprikosenpüree vermengte Fruchtwürfeln zwischen zwei Lagen Briocheteig eingefüllt; mit vanillirter Milch übergossen, panirt und gebacken.

Beignets du Harem: Klösse aus gekochtem Reis vermischt mit Mehl, Hefe und Vanille; gebacken; bekränzt mit Himbeersauce.

Beignets de Pommes: Aepfelspalten in Backteig getaucht, gebacken, mit Zucker bestreut und in der Röhre glasirt.

Beignets à la Portugaise: Kleine Kugeln aus süssem Reis; in Ei und Zimmt gerollt, gebacken; servirt mit Orangenmarmelade.

Beignets „Singapore": Gebackene Ananas-Spalten.

Beignets „Suzon": Kugeln aus kaltem Vanille-Reis gefüllt mit Früchten; panirt, gebacken.

Beignets Soufflés: Teigmasse für Milchbrandteig gefüllt mit Fruchtmarmelade; gebacken, mit Zucker bestreut. (Warm).

Beignets Soufflés „Dauphine“: Milchbrandteig gefüllt mit kalter Mandelcrème.

Beignets Soufflés „Médicis“: Gefüllt mit Schokolade-Crème.

Biscuit glacé: Verschliessbare, rechteckige, schmale Form gefüllt mit Lagen von verschieden gefärbtem Eis; in Eis eingesetzt und gefroren; vor dem Gebrauch gestürzt, das Eis senkrecht durchschnitten; die Portionen in Papier-Kassetten gesetzt und servirt. (Kalt).

Biscuit glacé „Alhambra“: Die Form ausgestrichen halb mit Vanille-Eis und halb mit Himbeer-Eis; die Form gefüllt halb mit Vanille- und halb mit Himbeer-Eis.

Biscuit glacé „Cécil“: Lagen von Erdbeer-Vanille- und Orangen-Eis.

Biscuit glacé „Joinville“: Die gefettete Form bestreut mit geriebener Schokolade und gehackten Mandeln; gefüllt mit Marasquin-Eis vermischt mit Schlagsahne und gehackten Früchten.

Biscuit glacé „Marquise“: Lagen von Kirschwasser-Eis und Erdbeer-Eis.

Biscuit glacé „Mont Blanc“: Lagen von Vanille-, Kastanien- und Rum-Eis.

Biscuit glacé „Napolitaine“: Lagen von Praliné-, Erdbeer- und Vanille-Eis.

Biscuit glacé „Petite Mariée“: Lagen von Erdbeer- und Vanille-Eis.

Biscuit glacé „Rachel“: Lagen von Vanille-Eis und Anisette-Eis.

Biscuit glacé „Tortoni“: Lagen von Mandel-Eis und Kaffee-Eis.

Biscuit glacé „Tosca“: Die Form bestreut mit zerdrückten Kastanien; Lagen von Cognac-Eis und Kastanien-Eis.

Biscuit manqué: Puderzucker abgerührt mit Eigelb, vermischt mit Eierschnee, Butter und Mehl; in Formen gebacken. (Kalt).

Blanc-manger: Mandelsulz: Süsse und bittere Mandeln, Wasser und Sahne zusammen gestossen, mit Zucker und aufgelöster Gelatine vermischt, passirt; vermengt mit Fruchtpüree oder mit Liqueuren; in Formen stocken lassen. (Kalt).

Blanc-manger à la Delmonico: Die Masse vermischt mit Kompott-Kirschen und Angelika.
Blanc-manger „Figaro“: Mandelsulz in verschiedenen gefärbten Schichten.
Blanc-manger à la Parisienne: Mandelsulz vermischt mit Haselnusspüree parfümirt mit Marasquin.

Bombes: Eisbomben; geformtes Eis.
Bombe „Aboukir“: Die Form ausgestrichen mit Pistazien-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis vermischt mit Pistazienstücken.
Bombe „Abricotine“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Aprikosen-Kompott.
Bombe „Africaine“: Form ausgestrichen mit Schokolade-Eis; gefüllt mit Aprikosen-Eis.
Bombe „Aïda“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.
Bombe „Aiglon“: Gefüllt mit Erdbeer-Eis parfümirt mit Cognac, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Albuféra“: Gefüllt mit abwechselnden Lagen von Vanille-Kastanien- und Anisette-Eis.
Bombe „Alexandra“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Haselnuss-Eis.
Bombe „Alhambra“: Gefüllt mit Vanille-Eis vermischt mit Ananaswürfeln.
Bombe „Alméria“: Form ausgestrichen mit Anisette-Eis; gefüllt mit Granatapfel-Eis.
Bombe „Américaine“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Rum-Eis.
Bombe „Andalouse“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis.
Bombe „Arabe“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis parfümirt mit Rum.
Bombe „Archiduc“: Form ausgestrichen mit Mandel-Eis; gefüllt mit Erdbeer-Eis.
Bombe „Asperges“: Grüne Spargeln gekocht, passirt, vermischt mit Vanillezucker und Schlagsahne; gefroren.
Bombe „Batavia“: Form ausgestrichen mit Ananas-Eis; gefüllt mit Erdbeer-Eis; vermischt mit Ingwerwürfeln.
Bombe „Bourdaloue“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Anisette-Eis; dekorirt mit verzuckerten Veilchen.

Bombe „Brésilienne“: Form ausgestrichen mit Ananas-Eis; gefüllt mit Zitronen-Eis vermischt mit Bananenwürfeln.

Bombe „Camargo“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis.

Bombe „Cardinal“: Form ausgestrichen mit Johannisbeeren-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, parfümirt mit Marasquin.

Bombe „Carmen“: Form ausgestrichen mit Schokolade-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, bedeckt mit Schokolade-Eis.

Bombe „Ceylon“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Rum-Eis.

Bombe „Chantilly“: Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Schokolade-, Marasquin- und Kirschwasser-Eis.

Bombe „Chinoise“: Form ausgestrichen mit Tee-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, parfümirt mit Marasquin.

Bombe „Clarence“: Form ausgestrichen mit Ananas-Eis; gefüllt mit Veilchen-Eis.

Bombe „Cléopâtre“: Form gefüllt mit Pistazien-Eis, parfümirt mit Rum.

Bombe „Comtesse Marie“: Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Vanille- und Erdbeer-Eis.

Bombe „Comtesse Tosca“: Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Vanille- und Kaffee-Eis.

Bombe „Columbia“: Form ausgestrichen mit Kirschwasser-Eis; gefüllt mit Birnen-Eis; dekorirt mit verzuckerten Kirschen.

Bombe „Coppélia“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Praliné-Eis.

Bombe „Créole“: Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Schokolade- und Curaçao-Eis.

Bombe „Czarine“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Kümmel-Eis; dekorirt mit verzuckerten Veilchen.

Bombe „Dame Blanche“: Form ausgestrichen mit Marasquin-Eis, parfümirt mit Orangenblüten-Wasser; gefüllt mit Vanille-Eis.

Bombe „Danitcheff“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.

Bombe „Dauphinoise“: Form ausgestrichen mit Nuss-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.
Bombe „Délicieuse“: Form gefüllt mit Pfirsich-Eis, parfümirt mit Cognac.
Bombe „Diable rose“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis; dekorirt mit verzuckerten Kirschen.
Bombe „Diplomate“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Marasquin-Eis, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Duchesse“: Form ausgestrichen mit Ananas-Eis; gefüllt mit Birnen-Eis, parfümirt mit Kirschwasser.
Bombe „Égyptienne“: Form gefüllt mit Pfirsich-Eis, vermischt mit Schaumwein.
Bombe „Esterházy“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit vanillirter Schlagsahne, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Excelsior“: Form gefüllt mit Orangen-Eis, parfümirt mit Rum.
Bombe „Fanchon“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis, vermischt mit Kaffeebonbons.
Bombe „Falstaff“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Kaffee-Eis.
Bombe „Farandole“: Form ausgestrichen mit Mandarinen-Eis; gefüllt mit Praliné-Eis.
Bombe „Fauvette“: Form ausgestrichen mit Kirschwasser-Eis; gefüllt mit Pistazien-Eis.
Bombe „Fédora“: Form ausgestrichen mit Orangen-Eis; gefüllt mit Praliné-Eis.
Bombe „Fiammetta“: Form ausgestrichen mit Marasquin-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis.
Bombe „Florentine“: Form ausgestrichen mit Himbeer-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis.
Bombe „Françillon“: Form ausgestrichen mit Cognac-Eis; gefüllt mit Kaffee-Eis.
Bombe „Frou-Frou“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Rum-Eis, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Georgette“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.
Bombe „Gismonda“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Anisette-Eis; dekorirt Johannisbeeren.

Bombe „Gladstone“: Form ausgestrichen mit Ingwer-Eis; gefüllt mit Wachholder-Eis, vermischt mit Ingwer.

Bombe „Havanaise“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, parfümirt mit Rum.

Bombe „Hilda“: Form ausgestrichen mit Haselnuss-Eis; gefüllt mit Chartreuse-Eis; dekorirt mit gerösteten Haselnüssen.

Bombe „Illusion“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis, Form gefüllt mit Praliné-Eis.

Bombe „Jaffa“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Orangen-Eis.

Bombe „Japonaise“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Tee-Eis.

Bombe „Jeanne d'Arc“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Schokolade-Eis; dekorirt mit Praliné-Bonbons.

Bombe „Joséphine“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Pistazien-Eis.

Bombe „Madeleine“: Form ausgestrichen mit Mandel-Eis; gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanille-Eis und Kirschwasser-Eis, vermischt mit Fruchtwürfeln.

Bombe „Maltaise“: Form ausgestrichen mit rotem Orangen-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, parfümirt mit Mandarinensaft.

Bombe „Maréchale“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit abwechselnden Lagen Pistazien-, Vanille und Orangen-Eis.

Bombe „Marie Stuart“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit rotem Anisette-Eis; dekorirt mit verzuckerten Kirschen.

Bombe „Margot“: Form ausgestrichen mit Mandel-Eis; gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanille- und Pistazien-Eis.

Bombe „Marquise“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Champagner-Eis.

Bombe „Mascotte“: Form ausgestrichen mit Pfirsich-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.

Bombe „Mathilde“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Aprikosen-Eis.

Bombe „Médicis“: Form ausgestrichen mit Cognac-Eis; gefüllt mit Himbeer-Eis.

Bombe „Mercédès“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Chartreuse-Eis.
Bombe „Mignon“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Haselnuss-Eis.
Bombe „Mogador“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis.
Bombe „Monte-Christo“: Form ausgestrichen mit Cognac-Eis; gefüllt mit Erdbeer-Eis, vermischt mit zerkleinerten Praliné-Bonbons.
Bombe „Montmorency“: Form ausgestrichen mit Kirschwasser-Eis; gefüllt mit Weichsel-Eis; dekorirt mit verzuckerten Kirschen.
Bombe „Moscovite“: Form ausgestrichen mit Kümmel-Eis; gefüllt mit Mandel-Eis, vermischt mit verzuckerten Fruchtwürfeln.
Bombe „Mousseline“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, vermischt mit Erdbeerpürce.
Bombe „Nabob“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Cognac-Eis, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Nelusko“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Schokolade-Eis.
Bombe „Nesselrode“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Odessa“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Erdbeer-Eis.
Bombe „Odette“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Praliné-Eis.
Bombe „Orientale“: Form ausgestrichen mit Pistazien-Eis; gefüllt mit Ingwer-Eis.
Bombe „Parisienne“: Form ausgestrichen mit Ananas-Eis; gefüllt mit Schokolade-Praliné-Eis.
Bombe „Petit duc“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Haselnuss-Eis; dekorirt mit Johannisbeeren.
Bombe „Plombière“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis, vermischt mit Fruchtwürfeln.
Bombe „Pompadour“: Form ausgestrichen mit Spargel-Eis; gefüllt mit Granatapfel-Eis.
Bombe „Portugaise“: Form ausgestrichen mit Mandarinen-Eis; gefüllt mit Curaçao-Eis.

Bombe „Princesse“: Form ausgestrichen mit Anisette-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis; dekorirt mit Makronen.

Bombe „Fürst Pückler“: Masse für Schokolade und für rotes Marasquin-Eis, vermischt mit gestossenen Makronen; leicht schütteln, bis sie wie marmorirt aussieht; in Form gefüllt.

Bombe „Prophète“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Ananas-Eis.

Bombe „Ratisbonne“: Form ausgestrichen mit Pistazien-Eis; gefüllt mit Mandel-Eis.

Bombe „Reine“: Form ausgestrichen mit Nuss-Eis; gefüllt mit Erdbeer-Eis.

Bombe „Richelieu“: Form ausgestrichen mit Rum-Eis; gefüllt mit Kaffee-Eis, vermischt mit geriebenem Kaffee.

Bombe „Rosette“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, vermischt mit Johannisbeeren.

Bombe „Royale“: Form ausgestrichen mit Kirschwasser-Eis; gefüllt mit Schokolade-Praliné-Eis.

Bombe „Saint Charles“: Form ausgestrichen mit Pfirsich-Eis; gefüllt mit Himbeer-Eis.

Bombe „Saint George“: Form ausgestrichen mit Orangen-Eis; gefüllt mit Curaçao-Eis, parfümirt mit Rum.

Bombe „Sans-gêne“: Form ausgestrichen mit Pistazien-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, vermischt mit Schaumwein.

Bombe „Sapplio“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, vermischt mit Walderdbeeren.

Bombe „Sélianka“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Curaçao-Eis.

Bombe „Sicilienne“: Form ausgestrichen mit Kastanien-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis; dekorirt mit verzuckerten Kastanien.

Bombe „Skobeleff“: Form ausgestrichen mit Wutky-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, parfümirt mit Kümmelliqueur.

Bombe „Souveraine“: Form ausgestrichen mit Schokolade-Eis; gefüllt mit Crème glacée.

Bombe „Succès“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit Schlagsahne, vermischt mit Aprikosenwürfeln, parfümirt mit Kirschwasser.

Bombe „Sultana“: Gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanille-, Haselnuss- und Erdbeer-Eis.

Bombe „Sultane“: Form ausgestrichen mit Schokolade-Eis; gefüllt mit Praliné-Eis.

Bombe „Suzette“: Form ausgestrichen mit Pfirsich-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis, parfümirt mit Rum, vermischt mit Himbeergelee.

Bombe „Théodora“: Form ausgestrichen mit Kirschwasser-Eis; gefüllt mit Vanille-Eis.

Bombe „Trophy“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Tomaten-Eis.

Bombe „Tortoni“: Form ausgestrichen mit Praliné-Eis; gefüllt mit Kaffee-Eis vermischt mit geriebenem Kaffee.

Bombe „Tosca“: Form ausgestrichen mit Aprikosen-Eis; gefüllt mit abwechselnden Lagen Marasquin-Eis und Zitronen-Eis vermischt mit Fruchtwürfeln.

Bombe „Truffes“: Form ausgestrichen mit Vanille-Eis; gefüllt mit Schlagsahne vermischt mit Trüffelpüree.

Bombe „Tutti-frutti“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Zitronen-Eis vermischt mit Fruchtwürfeln.

Bombe „Valencay“: Form ausgestrichen mit Mandel-Eis; gefüllt mit Schlagsahne vermischt mit Himbeeren.

Bombe „Vénitienne“: Form ausgestrichen mit Marasquin-Eis; gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanille-Eis und Himbeer-Eis.

Bombe „Victoria“: Form ausgestrichen mit Erdbeer-Eis; gefüllt mit Kirschwasser-Eis vermischt mit Fruchtwürfeln.

Bombe „Zanzibar“: Form ausgestrichen mit Kaffee-Eis; gefüllt mit Curaçao-Eis vermischt mit Mandeln.

Bordure: In Ringform gebackener Teig oder Reis etz.; in parfümirten Sirup getränkt und belegt mit Früchten. (Kalt).

Bordure „Cussy“: Ringform aus Weingelee garnirt mit Früchten.

Bordure à la Moderne: In Ringform gebackene Genuesermasse ausgehöhlt, mit Fruchtsulz gefüllt und gestürzt; die Ringöffnung gefüllt mit Pfirsich-Kompott.

Bordure „Nesselrode“: Gefettete Ringform bestreut mit gehackten Haselnüssen, gefüllt mit Mürbteig, gebacken; der Kuchen in parfümirtem Sirup getränkt, mit Vanille glasirt, mit geriebenen Kastanien bestreut.

Bordure „Palermitaine“: Die Ringform ausgestrichen mit Weinsulz, bestreut mit gehackten Pistazien, gefüllt mit kaltem, süssem, passirtem Reis; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne vermischt mit Aprikosenmarmelade.

Bordure „Pierre le Grand“: In Ringform gebackener Savarinteig, getränkt in Kirschwasser; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne, bedeckt mit einer Schichte Aprikosenmarmelade und bestreut mit gehackten Pistazien und Mandeln.

Bordure à la Richelieu: In Ringform gebackener Mürbteig in Liqueur getränkt; mit Aprikosenmarmelade bestrichen, mit Zuckerglasur glasirt, mit gehackten Pistazien bestreut.

Bordure „Sarah Bernhardt“: Der Boden einer Ringform bedeckt mit Marasquin-Gelee, bestreut mit gehackten Pistazien; hierauf abwechselnde Lagen von kalter Reiscrème und dem Marasquin-Gelee; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne, dekorirt mit Walderdbeeren.

Bordure de Semoule „Victoria“: Ringform ausgestrichen mit Rosa-Gelee, gefüllt mit vanillirter Gries-Masse vermischt mit Schlagsahne; die Ringöffnung garnirt mit Orangenvierteln.

Cerises: Kirschen: Frische in Zuckersirup poschirt, in Liqueur getränkt.

Cerises à la Dijonnaise: (Kalt): Entkernte, poschirte Kirschen dressirt auf englische, in Kirschwassersirup getränkte, getrocknete Biskuits; übergossen mit süssem Kirschenliqueur (Crème de Cassis).

Cerises „Jubilé“: (Warm): Entkernte Kirschen in Sirup poschirt; dressirt auf eine flache

Schüssel, vermischt mit dem Sirup und Johannisbeerensulz; mit Kirschwasser übergossen und brennend servirt.

Kirschen à la Mannheim: Wie Aepfel à la Mannheim mit Kirschen anstatt den Aepfeln.

Cerises „Melba“: (Kalt): Unterlage von Vanille-Eis belegt mit poschirten Kirschen; übergossen mit festem Himbeerpüree.

Cerises „Valéria“: (Warm): Zuckerteig-Tartelette belegt mit Johannisbeeren-Eis; bedeckt mit spitzig aufdressirter spanischer Windmasse, dekorirt mit in Rotwein poschirten Kirschen; in der Röhre rasch gebräunt.

Champigny (Pâtisserie-Bäckerei): Aprikosenmarmelade eingefüllt zwischen zwei Lagen Blätterteig, gebacken. (Kalt).

Charlottes: Charlottenform mit Butter gefettet, der Boden und die Seitenwände mit Streifen aus Biskuit, Löffelbiskuits, Waffeln, Hohlhippen etz. ausgelegt; die Form angefüllt mit Crème, Fruchtragout, Marmelade etz. (Kalt oder Warm).

Charlotte „Arlequine“: (Kalt): Der Boden und die Seitenwände der Form ausgelegt mit abwechselnd grünen, braunen und gelben Biskuitstreifen; die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanillecrème vermischt mit Pistazienbutter, Vanillecrème vermischt mit Schokolade und Vanillecrème mit Aprikosenmarmelade; die Crème auf Eis stocken lassen; aus der Form gestürzt auf einen gebackenen Ring aus Genueserteig.

Charlotte „Bangkok“: (Warm): Der Boden und die Wände der Form ausgelegt mit in Butter getauchten Weissbrotschnitten; die Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Ananaspüree und Bananenpüree; gebacken; bekränzt von Aprikosensauce.

Charlotte „Brillat Savarin“: (Warm): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Briochestreifen; Form gefüllt mit Birnenwürfeln getränkt in Kirschwsser-Sirup und vermischt mit Aprikosenmarmelade; gebacken; bekränzt mit Aprikosensauce.

Charlotte „Carmen“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Waffelstreifen; die Form gefüllt mit Erdbeercrème vermischt mit gehacktem Ingwer.

Charlotte „Chantilly“: (Kalt): Form ausgelegt mit Löffelbiskuits; Form gefüllt mit vanillirter Schlagsahne.

Charlotte „Florentine“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit Orangen-Eis vermischt mit Schlagsahne.

Charlotte „Impériale“: (Warm): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Genueserteig; Form gefüllt mit in Rum getränkten Aprikosen bedeckt mit spanischer Windmasse; in der Röhre gebräunt.

Charlotte „Impériale“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Waffelstreifen eingesetzt in Marasquin-Gelee; die Form gefüllt mit Birnen-Eis; die Service-Platte dekorirt mit halben, ausgehöhlten, poschirten Birnen gefüllt mit vanillirter Schlagsahne, besteckt mit Angelika.

Charlotte „Javanaise“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit abwechselnd braun (Schokolade) und gelb (Zitron) glasirten Biskuitstreifen; Form gefüllt mit kalter Vanillecrème.

Charlotte „Klondyke“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit kleinen, flachen Kuchen aus Apostelkuchenteig gefüllt mit Vanillecrème (Éclairs); die Form gefüllt mit Schlagsahne parfümirt mit Danziger Goldwasser.

Charlotte „Médicis“: (Kalt): Boden und Wände der Form ausgelegt mit Löffelbiskuits; Form gefüllt mit Schokolade-Eis; dekorirt mit kandirten Kastanien.

Charlotte „Metternich“: (Kalt): Form ausgelegt mit Löffelbiskuits; Form gefüllt mit einer Schichte Schlagsahne und einer Schichte Kastanienpüree.

Charlotte „Moscovite“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit Fruchtwürfeln.

Charlotte „Montreux“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit kalter Vanillecrème parfümirt mit Pfirsichliqueur.

Charlotte „Napolitaine“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit Sch'agsahne vermischt mit Kastanienpüree und gehacktem Zitronat; dekorirt mit Ananas-Sreifen.

Charlotte „Nina“: (Kalt): Die Form ausgelegt mit abwechselnd weiss und rot glasirten Biskuitstreifen; die Form halb gefüllt mit Vanillecrème und vollgefüllt mit Erdbeercrème.

Charlotte „Normande“: (Warm): Der Boden und die Wände der Form ausgelegt mit in Butter getauchten Weissbrotstreifen; Form gefüllt mit Apfelmarmelade parfümirt mit Rum; gebacken; bekränzt mit Aprikosensauce.

Charlotte „Opéra“: (Kalt): Form ausgelegt mit englischen Palmer-Biskuits; Form gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit Kastanienpüree und in Marasquin getränkten Fruchtwürfeln.

Charlotte „Orientale“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit Schlagsahne vermischt mit Ananaspüree und Pistazienstreifen.

Charlotte „Parisienne“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit abwechselnden Lagen von Schlagsahne, Orangencrème und mit in Orangensirup getränkten Scheiben von Biskuit.

Charlotte „Plombière“: (Kalt): Form ausgelegt mit Löffelbiskuits; Form gefüllt mit Vanille-Eis.

Charlotte „Pompadour“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit Ananascrème; die Platte dekorirt mit kleinen Teighörnchen gefüllt abwechselnd mit Schokoladecrème und mit Vanillecrème.

Charlotte „Polonaise“: (Warm): Form ausgelegt mit Briocheteig; Form gefüllt mit Fruchtwürfeln getränkt in Kirschwasser und vermischt mit Aprikosenmarmelade; gebacken; bekränzt mit Aprikosensauce.

Charlotte de Pommes: (Warm): Die Form ausgelegt mit in Butter gefetteten Weissbrotstreifen; Form gefüllt mit in Butter und Vanille-Zucker gedünsteten Apfelspalten; gebacken.

Charlotte „Portugaise“: (Warm): Form ausgelegt mit Briochestreifen; Form gefüllt mit Patisseriecrème; gebacken; bekränzt von Orangensirup, dekorirt mit in Curaçao getränkten Orangenspalten.

Charlotte à la Reine: (Warm): Form ausgelegt mit Briochestreifen; Form gefüllt mit Ananaswürfeln in Aprikosenmarmelade; mit spanischer Windmasse bedeckt, in der Röhre gebräunt.

Charlotte „Renaissance“: (Kalt): Form ausgelegt mit abwechselnd weiss und rot glasirten Streifen aus Mandelteig; Form gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit in Liqueur getränkten Fruchtwürfeln; auf eine Ananas-Spalte gestürzt.

Charlotte „Russe“: (Kalt): Form ausgelegt mit Biskuitstreifen; Form gefüllt mit abwechselnden Schichten von Vanille-, Schokolade- und Orangencrème.

Charlotte „Varsovienne“: (Warm): Form ausgelegt mit in Butter gefetteten Weissbrotschnitten, bestrichen mit Apfelmarmelade; Form gefüllt mit in Kümmel getränkten Fruchtwürfeln; gebacken; bekränzt von Aprikosensauce.

Chartreuse de Fraises: Erdbeeren eingesetzt in eine Randform gefüllt mit Weinsulz; die Ringöffnung gefüllt mit Schlagsahne vermischt mit Fruchtwürfeln. (Kalt).

Choux à la Crème: (Crème-Krapfen): Brandteig in Krapfenform gebacken; entzweigeschnitten, gefüllt mit kalter Vanille-Crème. (Kalt).

Condé (Gâteau): Unterlage aus Blätterteig bedeckt mit Masse aus Eiweiss vermischt mit Zucker und gehackten Mandeln; in längliche Vierecke geschnitten und in der Röhre gebräunt. (Kalt).

Coupes: Eis in Glasbechern.

Coupe „Antigny“: Gefüllt mit Erdbeer-Mousse; dekorirt mit halbem Pfirsich und gesponnenem Zucker.

Coupe d'Ananas „Archiduc“: Der Boden des Glasbechers bedeckt mit frischen Ananaswürfeln; bedeckt mit domförmig dressirtem Erdbeer-Eis.

Coupe „Bébé“: Abwechselnde Lagen von Ananas-Eis vermischt mit Ananaswürfeln und Himbeer-

Eis; dekorirt mit Schlagsahne, Himbeeren und verzuckerten Veilchen.

Coupe „Dame blanche“: Gefüllt mit Mandelmilch-Eis; dekorirt mit halbem, in Vanille-Sirup poschirtem Pfirsich gefüllt mit Johannisbeeren-Gelee.

Coupe „Edna May“: Gefüllt mit Vanille-Eis; dekorirt mit Kirschengelee.

Coupe „Eugénie“: Gefüllt mit Vanille-Eis vermischt mit zerdrückten Kastanien; bedeckt mit Schlagsahne, dekorirt mit verzuckerten Rosenblättern oder Orangenblüten.

Coupe „Favorite“: Gefüllt mit Vanille-Eis; dekorirt mit Ananaswürfeln getränkt in Marasquin und Erdbeer-Kompott.

Coupe „François-Joseph“: Der Boden des Glasbechers belegt mit frischen Ananaswürfeln; der Becher gefüllt mit Orangen-Eis; domförmig dressirt.

Coupe „Hélène“: Vanille-Eis vermischt mit kandierten Kirschen; dekorirt mit Schlagsahne und Kirschen.

Coupe „Jacques“: Der Boden bedeckt mit Fruchtwürfeln getränkt in Marasquin; gefüllt mit Frucht-Eis.

Coupe „Jubilé“: Der Boden des Glasbechers belegt mit gehackten, in Kirschwasser getränkten Kirschen; der Becher gefüllt mit Vanille-Eis; obenauf ein gespritzter Ring aus Schlagsahne; bestreut mit gehackten Pistazien.

Coupe „Malmaison“: Gefüllt mit Vanille-Eis vermischt mit Weintrauben; bedeckt mit gesponnenem Zucker.

Coupe „Petit-duc“: Gefüllt mit Marasquin-Eis; belegt mit halbem Pfirsich gefüllt mit Johannisbeeren-Gelee.

Coupe „Royale“: Der Glasbecher gefüllt mit Vanille-Eis vermischt mit geschnittenen, in Kirschwasser getränkten Erdbeeren; dekorirt mit gespritzter Schlagsahne.

Coupe „St. Martin“: Der Boden des Glasbechers belegt mit kleinwürfelig geschnittenen, in parfümirtem Sirup getränkten Früchten; bedeckt mit Zitronen-Eis und domförmig dressirtem Himbeer-Eis; dekorirt mit in Marasquin getränkten Erdbeeren.

Coupe „Tutti-frutti“: Beliebiges Fruchteis vermischt mit in Kirschwasser getränkten Fruchtwürfeln.

Coupe „Vénus“: Halb gefüllt mit Vanille-Eis, belegt mit einem halben Pfirsich gefüllt mit Schlagsahne; dekorirt mit einer Ananaserdbeere.

Coupe „Victoria“: Der Glasbecher gefüllt mit Vanille-Eis; obenauf dekorirt mit geschnittenen, kandirten Früchten.

Crèmes:

Crème à l'Anglaise: (Warm): Zucker verrührt mit Eigelb, vermischt mit Milch und Vanille aufgekocht.

Crème Bavaroise: (Vanillecrème, Bayrische Crème): Eigelb verrührt mit Zucker, vermischt mit vanillirter Milch und aufgelöster Gelatine am Feuer gerührt; passirt und erkaltet; vermischt mit Schlagsahne. (Kalt).

Crème Caramel: (Karamellcrème): Wie Crème Bavaroise vermischt mit gebranntem Zucker und Mandeln.

Crème brulée: (Kalt): Vanillecrème vermischt mit gebräuntem Zucker.

Crème Chantilly: (Kalt): Schlagsahne vermischt mit Zucker.

Crème Frangipane: (Mandelcrème): Mehl, Zucker, Eigelb und ganze Eier verrührt, vermischt mit vanillirter Milch, gestossenen Mandeln und zerdrückten Makronen.

Crème „Opéra“: Form gefüllt mit kalter Karamellcrème vermischt mit in Kirschwasser getränkten Erdbeeren; dekorirt mit Schlagsahne, besteckt mit kandirten Veilchen.

Crème Pâtisserie: Zucker, Eigelb, Mehl und Milch. (Kalt).

Crème „Plombière“: Vanillirte Milch, Zucker und Weizenmehl.

Crème „Régence“: (Warm): Löffelbiskuits in Kirschwasser und Marasquin getränkt, in Milch erweicht und passirt; vermischt mit Eiern und Zucker, in eine Form gefüllt und poschirt; dekorirt mit Aprikosen und Kirschen; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Crème Renversée: (Kalt): Milch, Zucker, Eigelb und ganze Eier am Feuer geschlagen; in Form gestockt, bekränzt von Aprikosenmarmelade.

Crème „Victoria“: Verschiedene Lagen von Vanille-, Erdbeer- und Schokoladecrème; mit Schlagsahne dekorirt. (Kalt).

Crèpes: (Palatschinken): Sehr dünne, kleine Omeletten aus Milch, Eiern, Mehl und Zucker; gebacken, gefüllt und zusammengerollt; mit Zucker bestreut. (Warm).

Crèpes du Couvent: Gefüllt mit geschnittenem Birnen-Kompott.

Crèpes „Déjazet“: Nicht gerollt; gefüllt mit Kaffeecrème; bedeckt mit Omelette Soufflémasse und in der Röhre gebräunt; Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser extra servirt.

Crèpes „Georgette“: Gefüllt mit in Marasquin getränkten Ananaswürfeln.

Crèpes „Gil Blas“: Die gebackene Omelette bestrichen mit Haselnussbutter, parfümirt mit Cognac.

Crèpes „Mancelle“: Bespritzt mit Marasquin; gefüllt mit Kastanienpüree.

Crèpes „Normande“: Gefüllt mit in Apfelwein getränkten Apfelstücken.

Crèpes „Parisienne“: Die Masse vermischt mit Sahne und geriebenen Biskuits.

Crèpes „Paysanne“: Gefüllt mit in parfümirtem Sirup getränkten Orangenspalten.

Crèpes „Provençale“: Die Omelette mit Oel zubereitet; bespritzt mit Orangenblütenwasser (Fleurs d'Oranger).

Crèpes à la Russe: Die Masse vermischt mit geriebenen, in Kümmel getränkten Biskuits.

Crèpes „Suzette“: Die Omelettmasse parfümirt mit Mandarinensaft und Curaçao; wenn gebacken, bestrichen mit einer dünnen Schichte Haselnussbutter vermischt mit Cognac und Zitronensaft.

Croque-en-bouche: Kastanien, Obstspalten und Mandeln in Karamellzucker weich gekocht; als Umrandung einer Form zusammengesetzt; vanillirte Schlagsahne in die Mitte. (Kalt).

Croquettes: (Krustgebackenes): Aus Reis, Gries, Tapioca, Nudeln etz.; Erkalteter, süsser Reis etz. zu kleinen Rollen geformt, panirt, gebacken; Fruchtsauce oder Sirup extra servirt. (Warm).

Croûtes: (Krusten): Formartig zusammengestellte Streifen aus gebackener Savarin-Masse, Brioche-Masse oder Biskuit-Masse mit Zucker bestreut, in der Röhre glasirt; die Form gefüllt mit Fruchtragout, dekorirt mit Früchten; übergossen mit parfümirter Fruchtsauce. (Warm).

Croûtes à l'Espagnole: (Warm): Kruste aus Brioche bestrichen mit Apfelmarmelade, gefüllt mit Kastanien, Rosinen und Pistazien in Aprikosensauce, parfümirt mit Malagawein; gebacken; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Malaga.

Croûte à la Lyonnaise: (Warm): Savarinteigkruste gefüllt mit Kastanien, Malagatrauben, Pistazien und Korinthen vermischt mit Aprikosensauce, parfümirt mit Malaga; mit derselben Sauce übergossen.

Croûte à la Maréchal: (Warm): Kruste aus Biskuit gefüllt mit Ananas, Kirschen, Trauben und kandirten Orangenschalen in Apfelmarmelade, parfümirt mit Kirschwasser; gebacken; mit derselben Sauce übergossen.

Croûte „Normande": Kruste aus Savarinteigmasse gefüllt mit gedünsteten Apfelspalten vermischt mit Apfelmarmelade, parfümirt mit Kirschwasser; gebacken; mit derselben Sauce übergossen.

Croûte à la Parisienne: Kruste aus Biskuit gefüllt mit Fruchtragout vermischt mit Aprikosenmarmelade, parfümirt mit Madeira; übergossen mit derselben Sauce.

Croûte „Mexicaine": Genuesermasse in einer Ringform gebacken; mit Zuckerglasur überzogen, dekorirt mit gehackten Mandeln; die Ringöffnung gefüllt mit Vanille-Eis. (Kalt).

Cyrano: (Pâtisserie-Bäckerei): Wappenförmig ausgestochener Genueserteig gefüllt mit Kirschwasser-Crème; rosa glasirt, mit gehackten Mandeln bestreut. (Kalt).

D'Artois: (Gâteau): Kalte Mandel-Crème zwischen zwei in längliche Vierecke geschnittene Lagen Blätterteig, kalter Mandel-Crème. (Kalt).

Dampfnudeln: Germteigmasse in kleine Vierecke ausgestochen, auf dem Backblech aneinander gereiht, mit Milch übergossen und in der Röhre gebacken; warme vanillirte Sauce extra servirt. (Warm, Oesterreichisch).

Darty: (Pâtisserie-Bäckerei): Kuchen aus Biskuitmasse gefüllt mit Kastanien-Crème; mit Rumglasur überzogen, mit gehackten Mandeln bestreut. (Kalt).

Dattes Farcies: Entkernte Datteln gefüllt mit kalter Vanillecrème; in gestossenen Makronen und Ei panirt, gebacken; kalte Vanillecrème extra.

Diplomate aux Fruits: Eine Form gefüllt mit Vanillecrème vermischt mit Früchten; gestürzt auf Unterlage aus Genuesermasse; umlegt mit in Sirup getränkten Früchten. (Kalt).

Dukatennudeln: Siehe Dampfnudeln; in der Grösse eines 10 Heller-, (10 Pfennigstückes) ausgestochen. (Oesterreichisch).

Éclairs: Brandteig-Masse in Form von Löffelbiskuits, gebacken, ausgehöhlt, gefüllt mit kalter Crème (Vanille-, Schokolade-, Kaffee-, Haselnusscrème etz.); mit der betreffenden Glasur überzogen. (Kalt).

Fanchonnettes: Tarteletten aus Blätterteig gefüllt mit kalter Mandelcrème; bedeckt mit spitzig aufdressirter, spanischer Windmasse, mit Zucker bestreut und in der Röhre gebräunt; erkaltet und mit Johannisbeeren-Gelee dekorirt.

Faschings-Krapfen: Magerer, ausgewalkter Germteig in Scheiben von circa 4 Centimeter ausgestochen; gefüllt mit Aprikosenmarmelade; auf einem Tuch den Teig aufgehen lassen; in nicht zu heissem Fett gelb backen; mit Zucker bestreuen, warm oder kalt servieren. (Oesterreichisch).

Feuilletés: Blätterteigschnitten gefüllt mit Fruchtmarmelade.

Flamri: Gries oder Sago in Wasser und Wein gekocht, vermischt mit gezuckertem Eierschnee

und Eigelb; in eine Form gefüllt und poschirt; kalt servirt, mit Fruchtmarmelade bedeckt.

Flans: (Obstkuchen, Fladen): Flacher Tortenring ausgelegt mit Mürbteig, mit Marmelade bestrichen, belegt mit Frucht-Kompott, vermengt mit Marmelade. (Kalt).

Flan d'Abricots: Niedriger Tortenring ausgelegt mit einer Schichte Blätterteig oder Zuckerteig; gezuckert, mit rohen, halben Aprikosen auf einer Unterlage von Aprikosenmarmelade, belegt; mit Zucker bestreut und in der Röhre gebacken.

Flan de Fruits au Riz: In flacher Tortenform halb fertig gebackener Mürbteig gefüllt mit gekochtem, vanillirtem Reis; obenauf belegt mit verschiedenen Kompott-Früchten und dann fertig backen; mit einer dünnen Schichte Vanille-Sauce übergossen und in der Röhre gebräunt.

Flan au Pavot: (Kalt): Flacher Tortenring ausgelegt mit Bröselteig; gefüllt mit in Milch und Butter gedünstetem, gezuckertem Mohn vermischt mit geriebenen Biskuits; gebacken; überzogen mit Zuckerglasur, parfümirt mit Marasquin.

Fourrés: (Pâtisserie-Bäckerei): Blätterteig-Kuchen gefüllt mit Fruchtmarmelade. (Kalt).

Fraises: (Erdbeeren).

Fraises „Bristol“: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis belegt mit frischen Erdbeeren, bedeckt mit Erdbeermarmelade.

Fraises „Cécil“: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Orangen- und Citronensirup; vermischt mit vanillirter Schlagsahne.

Fraises au Champagne: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Champagner; bedeckt mit einer Schaummasse bereitet aus Champagner, vermischt mit Zucker und mit flüssiger Gelatine zu Schaum geschlagen.

Fraises „Chantilly“: (Kalt): Frische Erdbeeren bedeckt mit vanillirter Schlagsahne.

Fraises „Créole“: (Kalt): In Kirschwasser getränkte Ananas-Erdbeeren bergförmig dressirt um eine in Liqueur getränkte Ananas-Scheibe.

Fraises à la Mâconnaise: Erdbeeren getränkt in gezuckertem Rotwein.

Fraises „Marguerite“: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Kirschwassersirup; servirt in kleinen Kassetten, bedeckt mit Granatäpfelsauce; bekränzt mit Schlagsahne, parfümirt mit Kümmel.

Fraises „Marquise“: I: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Kirschwassersirup; dressirt auf Schlagsahne, vermischt mit Ananaspüree.

Fraises „Marquise“: II: (Kalt): Tartelette aus Mürbteig belegt mit in Erdbeergelee eingesetzten, in Marasquin getränkten Erdbeeren.

Fraises „Melba“: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis belegt mit in parfümirtem Sirup getränkten Erdbeeren; die Früchte bedeckt mit Himbeerpüree.

Fraises „Meringuées“: (Warm): In Marasquin getränkte Erdbeeren vermischt mit spanischer Windmasse, domförmig dressirt und in der Röhre gebräunt.

Fraises à la Moderne: (Kalt): Die Wände einer Form belegt mit in Champagnergelee eingesetzten Erdbeeren; die Form gefüllt mit Erdbeercrème.

Fraises „Nina“: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Marasquinsirup; dressirt auf Unterlage aus Ananas-Eis; bedeckt mit domförmig dressirter Schlagsahne, vermischt mit Erdbeerpüree.

Fraises rafraîchies: (Kalt): Frische Erdbeeren getränkt in Kirschwasser, Marasquin und Curaçao; auf Eis kaltgestellt und in Glasschale servirt.

Fraises „Romanoff“: (Kalt): Erdbeeren getränkt in gezuckertem Portwein; servirt in kleinen Glasbechern, bedeckt mit domförmig dressirter, vanillirter Schlagsahne, dekorirt mit Erdbeeren.

Tivoli aux Fraises: (Kalt): Die Wände einer Form ausgelegt mit Kirschwassergelee, gefüllt mit kalter Vanillecrème, vermischt mit Erdbeerpüree; bekränzt mit Kirschwassergelee.

Framboises: Himbeeren; Wie Fraises behandelt.

Friandises: Sehr kleine Petits-fours und kandirte Früchte.

Fromage glacé: Veralteter Ausdruck für Biscuit glacé.

Fruits rafraîchis: Alle Früchte der Saison geschält, in Scheiben geschnitten, in Kirschwassersirup getränkt und kalt gestellt.

Gâteau Manon: (Bäckerei - Pâtissierie): Gebackener Zuckerteig gefüllt mit Pistazienbutter; überzogen mit Glasur und Pistazien. (Kalt).

Gâteau St. Honoré: In runder Tortenform gebackener Mürbteig belegt mit kleinen karamellirten Windbeuteln; die Mitte dekorirt mit vanillirter Schlagsahne, bestreut mit gehackten Pistazien.

Gâteau Sablé: Teigmasse aus Zucker, Milch, Butter, Eiern und Vanille; gerollt, gebacken.

Gelée: (Fruchtsulz): Zucker in Wasser aufgelöst und zum Kochen gebracht; nach Belieben parfümirt, vermischt mit aufgelöster Gelatine und Eierschnee am Feuer geschlagen; passirt; wenn erkaltet, in Formen gestockt. (Kalt).

Gelée „Carte Blanche“: In verzierter Form gestockte, mit Champagner vermischte Sulz.

Gelée „Grande Chartreuse“: In verzierter Form gestockte, mit Chartreuseliqueur vermischte Sulz.

Gelée à l'Impériale: Champagnersulz vermischt mit Ananaswürfeln und gehackten Pistazien.

Gelée à la Moderne: Glasschalen ausgelegt mit Weinsulz, gefüllt mit einer Lage Fruchtwürfeln, vollgefüllt mit Sulz und auf Eis gestockt.

Gelée „Mosaïque“: Ringförmig gefüllt mit verschieden gefärbter Sulz; die Ringöffnung gefüllt mit kalter Vanillecrème.

Gelée „Moscovite“: In verzierter Form gestockte, mit Kümmelliqueur vermischte Weinsulz.

Gelée à la Normande: Ringförmig gefüllt mit abwechselnd roter und weisser Sulz, in welche Apfelspalten eingesetzt wurden; die Ringöffnung gefüllt mit Apfelpüree.

Gelée à l'Orientale: Champagnersulz parfümirt mit Mandarinenliqueur; dekorirt mit kandirten Mandarinenspalten.

Gelée à la Parisienne: Abwechselnde Lagen von Erdbeersulz und Weinsulz, parfümirt mit Kirschwasser.

Gelée „Rothschild“: Weinsulz vermischt mit Danziger-Goldwasser.

Gelée rubanée: Form gefüllt mit Lagen von verschieden gefärbter Sulz.

Gelée „Sultane“: Abwechselnde Lagen von Orangen-, Zitronen- und Mandarinensulz; mit rotem, gesponnenem Zucker übergossen.

Gelée „Voltaire“: Ringform gefüllt mit Sulz, mit Kaffee- und Cognacgeschmack; die Ringöffnung gefüllt mit Schlagsahne.

Golatschen: Rund ausgestochene Germteig-Flecken belegt mit Fruchtmarmelade, Powidl (Pflaumenmus), oder Topfen (Quark); mit Mandeln bestreut, gebacken. (Warm oder kalt, österreichisch).

Gooseberry-Fool: Stachelbeeren in einem Topf gekocht mit Zucker und Wasser; passirt, erkaltet, vermischt mit Sahne oder mit Milch verrührt mit Eigelb. (Englisch).

Grape-fruit, Pamplemousse: Zitronenfrucht: Roh oder in Liqueur getränkt.

Granités: Halbgefrorenes aus Zuckersirup vermischt mit Wein, Liqueur oder Fruchtmark, parfümirt mit Orangen- und Citronensaft; gekocht; wenn erkaltet mit dem gewünschten Geschmack parfümirt; in Glasbechern servirt.

Granité aux Fraises: Ananas-Eis verdünnt mit Sodawasser, vermischt mit Erdbeeren.

Granité „Vénus“: Zitronen-Eis vermischt mit Champagner und Fruchtwürfeln; in Glasbechern servirt, bedeckt mit einer Schichte Ananas-Eis; obenauf dekorirt mit Weintrauben.

Groseilles „Dame Blanche“: In Ringform gestockte Masse aus Milch, Zucker, Vanille, Gelatine und geriebenen Mandeln; gestürzt, gefüllt mit in Eierschnee gerollten, mit heissem Zucker vermischten Johannisbeeren. (Kalt).

Groseilles à la Fermière: Glasschüssel halb gefüllt mit Masse aus frischem Quark (Topfen) passirt mit gestossenem Zimmt, Zucker und Schlagsahne; belegt mit gezuckerten, rohen Johannisbeeren; bedeckt mit Schlagsahne.

Guglhupf: Napfkuchen: Teigmasse aus Mehl, Butter, Zucker und Eiern, mit Hefe und Mandeln vermischt, in einer Guglhupf-Form gebacken. (Kalt); Oesterreichisch-Deutsch.

Haluska: Nicht gezuckerter, ausgewalkter Nudelteig mit der Hand in kleinere Stücke zerteilt, in geschmolzenem Speck abgeschmalzen; mit Topfen (Quark) und gerösteten Speckwürfeln bestreut. (Ungarisch, warm).

Indianerkrapfen, auch Mohrenkopf: Biskuitteig-Masse mit mehr Mehl als Zucker, Eiweiss und Eigelb rund auf ein Blech gespritzt und gebacken; diese Halbkugeln ausgehöhlt, je zwei und zwei zusammengesetzt, mit gezuckerter Schlagsahne gefüllt und mit Schokolade glasirt. (Kalt).

Jalousies: (Bäckerei-Pâtisserie): Blätterteig gefüllt mit Fruchtmarmelade; mit engen Streifen aus Fruchtmarmelade dekorirt. (Kalt).

Kaïmak: Heisse Milch kalt gestellt; die sich obenauf bildende Rahmschichte abgehoben und damit ausgehöhlte, in Wasser poschirte, in Sirup getränkte Quitten gefüllt; mit Sirup übergossen. (Kalt, Türkisch).

Kaiserschmarrn: Butter abgerührt mit Zucker, verrührt mit Eigelb, Milch, Mehl und Eierschnee vermischt mit Rosinen; wie eine Omelette in einer Pfanne gebacken, zerschnitten und angezuckert servirt; Pfaumenröster extra. (Warm, Oesterreichisch).

Kerkson: Gezuckerte Griesklösse. (Türkisch).

Kutja: In Mandelmilch oder verdünntem Honig gekochter Reis in Form gefüllt; bekränzt von Honig-Sirup, umringt von Malagatrauben und Würfelzucker. (Russisch).

Langues de chat: Eierschnee vermischt mit Schlagsahne, vanillirtem Zucker und Mehl: In Form einer ausgefüllten 8 (wie Löffelbiskuits) auf eine Platte gespritzt; gebacken. (Kalt).

Lemon buns: Englische Kuchen; Masse aus Mehl, Reismehl, Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Zitronensaft; gebacken.

Macarons: Mandelplätzchen: Teigmasse aus süssen und bitteren gestossenen Mandeln ver-

mischt mit Eiweiss, Butter und Zucker; zu kleinen, runden Tarteletten geformt, gebacken. (Kalt).

Macédoine „Suédoise“: Form gefüllt mit kleinwürfelig geschnittenen, in Sirup poschirten Fruchtwürfeln, vermischt mit Liqueursulz. (Kalt).

Madeleines: Genueser-Masse in gerippten, muschelförmigen Blechformen gebacken. (Kalt).

Malibe: Reismehl, Hefe, Milch und Zucker gekocht, parfümirt mit Rosenessenz; flach gestrichen, erkaltet, mit Zucker bestreut. (Türkisch).

Mandarines: Mandarinen.

Mandarines „Almina“: (Kalt): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und gefüllt mit abwechselnden Lagen von in Marasquin getränkten Scheiben aus Biskuit und kalter Vanillecrème.

Mandarines à la Crème: Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit kalter Vanillecrème parfümirt mit Mandarinen-Liqueur.

Mandarines „Dame Blanche“: Reiscrème vermischt mit geriebenen Mandeln und Schlagsahne in Form gestockt; gestürzt, garnirt mit Mandarinenspalten in Mandarinengelee; mit gesponnenem Zucker übergossen. (Kalt).

Mandarines „Favorite“: (Kalt): Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Mandarinen-Eis, vermischt mit kandirten Ananaswürfeln; der abgeschnittene Deckel aufgesetzt und mit Stengel und Blatt aus Zucker dekorirt.

Mandarines à la Norvégienne: Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Mandarinen-Eis; mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre schnell gebräunt. (Warm).

Mandarines Soufflées: Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Soufflémasse vermischt mit Mandarinenpüree; in der Röhre gebräunt.

Mandarines en Surprise: Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Mandarinensulz.

Marguerites: Pâtisserie-Bäckerei: Gebackener Zuckerteig gefüllt mit abgerührter Schokolade; überzogen mit Schokolade. (Kalt).

Marquises: Weingefrorenes mit Kirschwassergeschmack, vermischt mit Fruchtpüree und Schlagsahne.

Melon: Melone.

Melon à la Créole: (Kalt): Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit in Kirschwasser getränkten, mit Aprikosenmarmelade vermischten Fruchtwürfeln, Ananas, Melonenmark und Erdbeeren.

Melon à l'Orientale: Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit in Kirschwassersirup getränkten Melonenwürfeln und Erdbeeren.

Melon en Surprise: Der Deckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit in Kirschwassersirup getränkten, mit Erdbeerpüree vermischten Melonenwürfeln; mit spanischer Windmasse spitzig aufdressirt und in der Röhre gebräunt.

Meringues: Spanische oder Italienische Windmasse am Feuer geschlagen; in Formen gefüllt, gebacken; nach Wunsch gefüllt mit Schlagsahne, Eis etz. (Kalt).

Meringues garnies: Spanische Windmasse gefüllt in Muschelformen und gebacken; die Muscheln gefüllt mit verschiedenem Frucht-Eis und je zwei zusammengesetzt. (Kalt).

Milchrahm-Strudl: Strudelteig aus Mehl, Butter, Ei, Salz und Wasser; in gewärmter Kasserole rasten lassen, auswalken und bestreichen mit Masse aus Butter, Zucker und Eigelb, Salz und Rahm vermischt mit Eierschnee und Rosinen; den Teig zusammenrollen, in gefetteter Kasserole backen; wenn halb gar, übergiessen mit kochender Milch; vanillirte Eiermilch extra servirt. (Oesterreichisch).

Mince Pies: Zwischen zwei Lagen aus Blätterteig eingefüllte Masse aus fein gehacktem, magerem Rindfleisch, geräucherter Zunge, Rinds-

talg, Aepfeln, Rosinen, Korinthen, Malagatrauben, Zitronenschale, vermischt mit Zimmt, Muskat, Nelkenpfeffer, Salz und Melassezucker; parfümirt mit Sherry und Cognac; gebacken. (Warm oder Kalt; Englisch-Amerikanisch).

Mirlitons: Ganze Eier, Eigelb, Makronen, Zucker, Mandeln, Zitronenschalen und Butter abgerührt, vermischt mit Eierschnee; in kleinen Formen gebacken.

Mohr im Hemd: Siehe Indianerkrapfen.

Montblanc: In vanillirter Milch weich gekochte Kastanien werden durch ein grobes Sieb in eine Randform passirt; die entstandenen Nudeln dürfen nicht zerdrückt werden; auf Platte gestürzt, die Ringöffnung gefüllt mit bergförmig dressirter, vanillirter Schlagsahne. (Kalt).

Montecados: Mehlklösse mit Zucker und Zimmt; in Schweinschmalz gebacken. (Kalt oder Warm, Spanisch).

Mousse: (Schaumgefrorenes): Zucker mit Eigelb verrührt, mit vanillirter Milch aufgekocht; erkalten lassen und mit roher Sauce, flüssigem Zucker und mit Fruchtpüree oder Liqueur parfümiren; auf Eis schlagen, in Form füllen und in Eis einsetzen.

Mousse „Diplomate“: Wie Pudding „Diplomate“; der Boden der Form mit Erdbeer-Gelee ausgestrichen. (Kalt).

Mousse aux Marrons: In Form gestockte kalte Vanillecrème vermischt mit Kastanienpüree und Schlagsahne.

Muffins: Englische Hefeteigkuchen: In Hälften geschnitten, mit Butter gefettet und erwärmt.

Nectarines Meringuées: (Warm): Halbe, poschirte Nektarinen dressirt auf Tartelette aus Vanille-Eis; mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre schnell gebräunt.

Oeufs à la Neige: (Kalt): Gezuckerter Eierschnee löffelweise in kochender Milch poschirt und erkaltet; übergossen mit kalter Zitronencrème aus Eigelb verrührt mit Zucker, vermischt mit Milch und Zitronensaft gekocht.

Oeufs à la Réligieuse: (Warm): Teigkruste bestrichen mit Mandelcrème und gefüllt mit abwechselnden Lagen von 1. in vanillirter Milch

poschirten Eiern und 2. mit in Liqueur getränkten Ananas-Spalten; obenauf bedeckt mit der verwendeten Milch welche mit Eiern gebunden wurde; mit gestossenen Makronen bestreut und in der Röhre gebräunt.

Omelettes: Eierkuchen.

Omelette à l'Absinthe: (Warm): Zuckeromelette-Masse vermischt mit einigen Tropfen Absinth; angezuckert, mit Absinth bespritzt und brennend servirt.

Omelette „Belle Valence": (Warm): Omelette aus Eierschnee vermischt mit Eigelb, Zucker, roher Milch und fein geschnittener Orangenschale; die Omelette aufgeschnitten und mit Orangenmarmelade gefüllt; angezuckert und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Omelette à la Célestine: (Warm): Drei separate kleine Omeletten je aus einem Ei bereitet; jede anders gefüllt; mit Kirschenmarmelade, mit Aprikosen und mit gezuckerten Johannisbeeren; die drei Omeletten aufeinandergelegt und gerollt.

Omelette à la Claremont: (Warm): Zuckeromelette gefüllt mit Apfelpüree; angezuckert und mit dem Glüheisen gebrannt.

Omelette aux Confitures: Omelette gewürzt mit Zucker und Salz; aufgeschnitten und gefüllt mit Früchten; gezuckert und in der Röhre glasirt.

Omelette „George Sand": (Warm): Zuckeromelette gefüllt mit in Liqueur getränkten Fruchtwürfeln und Kastanien; angezuckert, bestreut mit geriebenen Kastanien; umlegt mit kandirten Kastanien und Kirschen.

Omelette à l'Impériale: Brandteig vermischt mit Eigelb, Zucker, Mehl, Salz und Eierschnee; in der Pfanne gebacken, gefüllt mit Marmelade.

Omelette de Noël: (Warm): Gezuckerter Eierschnee vermischt mit roher Milch, Salz, fein geschnittener Zitronenschale und Rum; eine Omelette gemacht, gefüllt mit in Liqueur getränkten Fruchtwürfeln.

Omelette au Rhum: (Warm): Zuckeromelette, angezuckert, mit dem Glüheisen dekorirt, mit Rum übergossen und brennend servirt.

Omelette soufflée: Eigelb und Zucker verrührt, vermischt mit Eierschnee; Omelette bereitet, mit Zucker bestreut und in der Röhre gebacken. (Warm).

Omelettes Surprise: Siehe bei Soufflés glacés.

Oranges: Orangen, Apfelsinen.

Oranges à l'Infante: (Warm): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und beinahe vollgefüllt mit Orangen-Eis; mit spanischer Windmasse bedeckt, domförmig aufdressirt und in der Röhre schnell gebräunt.

Oranges à la Javanaise: (Kalt): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Vanille-Eis parfümirt mit Ingwer und Curaçao; mit spanischer Windmasse bedeckt, aufdressirt und in der Röhre rasch Farbe gegeben.

Oranges à la Maltaise: (Kalt): Eine Ringform belegt mit einer Schichte Orangen-Gelee, angefüllt mit kaltem, vanillirtem Reis vermischt mit fein geschnittenen Orangenschalen; dekorirt mit kandirten Orangenspalten.

Oranges à la Napolitaine: (Kalt): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit einer Lage Vanille-Eis und einer Lage Himbeer-Eis; der Deckel wieder daraufgesetzt.

Oranges à la Norvégienne: (Warm): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Orangen-Eis; mit spanischer Windmasse bedeckt, dressirt und in der Röhre schnell gebräunt.

Paniers d'oranges „Bristol": Ausgehöhlte Orangen zu einem Henkel-Körbchen geschnitten; gefüllt mit Vanille-Eis; dekorirt mit kandirten, fein geschnittenen Ananas. (Kalt).

Oranges Soufflées: Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Soufflémasse vermischt mit Orangenpüree; in der Röhre glasirt.

Oranges-Eis Surprise: (Kalt): Der Fruchtdeckel abgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt und wiedergefüllt mit Orangen-Gelee.

Pain de Fruits: (Kalt): Form ausgestrichen mit Aprikosenmarmelade und gefüllt mit kalter Vanillecrème vermischt mit geschnittenem Kompott.

Pain de Riz à l'Impératrice: Der Boden einer verzierten Form bedeckt mit rosafärbiger Weinsulz; angefüllt mit kaltem Vanille-Reis vermischt mit Fruchtwürfeln; mit einer Schichte Vanillecrème vollgefüllt. (Kalt).

Pain de Riz „Maltaise": (Kalt): Der Boden einer Form dekorirt mit einem aus kalter Vanillecrème ausgestochenem Malteserkreuz eingesetzt in eine dünne Schichte rosafärbiger Gelee; die Form gefüllt mit kaltem Vanille-Reis parfümirt mit Ingwer; dekorirt mit kandirten Orangenspalten.

Pain de Semoule „Maltaise": In Milch gekochter, kalter Gries vermischt mit Schlagsahne und Vanille-Eis; in Pudding-Form gefüllt und auf Eis stocken lassen. (Kalt).

Pain de Riz à l'Orientale: Der Boden einer Form belegt mit Halbmonden und Sternen aus gestockter Vanillecrème, eine dünne Lage rote Fruchtsulz darauf; füllen mit kaltem Vanille-Reis.

Palais de Dames: Teigmasse aus Butter, Mehl, Zucker, Eiern, Korinthen und Malagatrauben, parfümirt mit Rum; gebacken, rund ausgestochen. (Kalt).

Palatschinken: Oesterreichischer Ausdruck für Crèpes.

Pamplemousses: Grape-fruit, Shaddock, Cedrat: Roh oder in Liqueur getränkt.

Pamplemousses glacées: Ausgehöhlt, gefüllt mit Schlagsahne, bestreut mit zerdrückten Makronen; auf Eis erkaltet.

Pannequets: (Pfannkuchen): Nicht gerollte, kleine, flache Omelette aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker bereitet. (Warm).

Pannequets à l'Africaine: Mit Fruchtgelee gefüllt; die Enden übereinander geschlagen; mit Zucker bestreut.

Pannequets à l'Impériale: Gefüllt mit Ananaswürfeln in Aprikosensauce; bekränzt von Aprikosensauce parfümirt mit Marasquin.

Parfait: Zucker mit Eigelb verrührt, mit vanillirter Milch aufgekocht; auf Eis geschlagen, mit Cognac parfümirt, in Form gefüllt und in Eis eingesetzt.

Parfait aux Avelines: Praliné-Eis-Masse in langer Form gefroren.

Parfait au Moca: Kaffee-Eis-Masse in langer Form gefroren.

Pêches: Pfirsiche: In Zuckersirup poschirt.

Pêches „Alexandra“: (Warm): Tartelette aus Biskuitteig gefüllt mit poschirten halben Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit Erdbeer-Kompott; mit spanischer Windmasse dekorirt und in der Röhre gebräunt; bekränzt mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches à l'Andalouse: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit halben, poschirten Pfirsichen; mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre gebräunt; Pfirsichsauce.

Pêches „Bourdaloue“: (Warm): Teig-Tartelette bedeckt mit warmer Mandelcrème, belegt mit in vanillirtem Sirup poschirten Pfirsichen; die Früchte übergossen mit Mandelcrème, mit zerdrückten Makronen bestreut und in der Röhre glasirt.

Pêches „Cardinal“: (Kalt): Halbe, in Vanille-Sirup poschirte Pfirsiche bedeckt mit Erdbeerpüree, bestreut mit geriebenen Mandeln.

Pêches à la Colbert: (Warm): Halbe, poschirte Pfirsiche gefüllt mit kaltem Vanille-Reis und je zwei Hälften zusammengesetzt; in zerdrückten Makronen panirt, gebacken; bekränzt mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches à la Condé: (Kalt): Poschirt; dressirt auf Tartelette aus kaltem Vanille-Reis; dekorirt mit Kompott-Früchten, übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches à la Cussy: (Warm): In einer Ringform gebackener Biskuit belegt mit halben, poschirten Pfirsichen; die Ringöffnung gefüllt mit geschnittenen Früchten in Aprikosenmarmelade, mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre gebräunt; bekränzt mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches „Dame Blanche“: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis gestürzt auf eine in Marasquin und Kirschwasser getränkte Ananas-Scheibe; die Tartelette belegt mit halben poschirten Pfirsichen; mit Schlagsahne dekorirt.

Pêches à la Diable: (Warm): Unterlage aus Eierschnee vermischt mit zerdrückten Makronen und Zucker belegt mit halben, in Vanille-Sirup poschirten Pfirsichen; die Früchte mit dem Eierschnee bedeckt, mit geriebenen Mandeln bestreut und in der Röhre gebräunt; mit Aprikosensauce bekränzt, mit Kirschwasser bespritzt, angezündet und brennend servirt.

Pêches „Duchesse“: (Kalt): Halbe, poschirte Pfirsiche gefüllt mit Mandelcrème; dekorirt mit Marasquingelee.

Pêches Flambées: (Warm): Halbe Pfirsiche poschirt, in Kirschwasser getränkt, dressirt auf Unterlage aus festem Erdbeerpüree; mit erwärmtem Kirschwasser übergossen, angezündet und brennend servirt.

Pêches à la Grecque: (Kalt): Geschälte, poschirte, in Kirschwasser getränkte, kalte Pfirsiche übergossen mit einer Crème aus passirten, grünen Feigen gekocht mit Zucker, vermischt mit Schlagsahne und parfümirt mit Kirschwasser; mit Walderdbeeren und Mandeln dekorirt.

Pêches à l'Impériale: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis vermischt mit kandirten, gehackten, in Marasquin getränkten Früchten und Schlagsahne; belegt mit einem poschirten Pfirsich, übergossen mit verdünntem Himbeer-Gelee.

Pêches à la Maintenon: (Warm): Gebackener Biskuit in Scheiben geschnitten bedeckt mit einer Schichte kalter Mandelcrème vermischt mit gehackten Früchten; die Scheiben wieder zusammengestellt, mit spanischer Windmasse bedeckt und in der Röhre getrocknet; ringsumher dekorirt mit halben, poschirten Pfirsichen.

Pêches „Marie Louise“: (Warm): Tartelette belegt mit geschnittenen Früchten und halben, po-

schirten Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit Zuckerkirschen; übergossen mit Sirup parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches „Marquise“: (Kalt): Ringform gefüllt mit halben, poschirten Pfirsichen eingesetzt in Kirschwassergelee; die Ringöffnung gefüllt mit kleinen, verschieden gefärbten, geformten kalten Crèmes.

Pêches Meringuées: (Warm): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit halben, poschirten Pfirsichen, bedeckt mit spanischer Windmasse und in der Röhre gebräunt.

Pêches „Monte Carlo“: (Kalt): Unterlage aus Pfirsich-Eis belegt mit einem poschirten Pfirsich; übergossen mit Himbeersauce.

Pêches „Montreuil“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit halben poschirten Pfirsichen; übergossen mit Pfirsichsauce.

Pêches „Montrose“: (Kalt): Gebackene Tartelette aus Genuesermasse belegt mit halben, in Kirschwasser getränkten Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit Erdbeer-Eis; bedeckt mit dressirter, vanillirter Schlagsahne, verziert mit Kompott-Kirschen und Angelika.

Pêches „Moscovite“: (Kalt): Tartelette aus gebackenem Mandelteig belegt mit halben, poschirten Pfirsichen; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches „Ninette“: (Kalt): Halbe, poschirte Pfirsiche dressirt auf in Marasquin getränkten Makronen; die Früchte übergossen mit kalter Vanillecrème.

Pêches à l'Orientale: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis belegt mit halben, in Marasquin und Kirschwasser getränkten Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit Erdbeer-Eis.

Pêches „Petit Duc“: (Kalt): In Marasquin und Kirschwasser getränkte Ananas-Scheibe bedeckt mit einer Schichte Vanille-Eis, belegt mit einem in Vanillesirup poschirten Pfirsich; mit Johannisbeerensirup übergossen.

Pêches à la Portugaise: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis vermischt mit gehackter Ananas, belegt mit halben, poschirten Pfir-

sichen besteckt mit Mandeln; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pêches „Reine Blanche“: (Kalt): Tartelette aus Ananas-Eis belegt mit halben, in vanillirtem Sirup poschirten Pfirsichen, übergossen mit Ananas-Sirup parfümirt mit Marasquin.

Pêches à la Richelieu: (Warm): Biskuitscheibe belegt mit halben, poschirten Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit spanischer Windmasse vermischt mit gehackten Mandeln; in der Röhre gebräunt.

Pêches „Rose Chéri“: (Kalt); Geschälte, in vanillirtem Sirup poschirte Pfirsiche bedeckt von Ananaspüree parfümirt mit Champagner; dekorirt mit kandirten Rosenblättern.

Pêches „Sultane“: (Kalt): Tartelette aus Pistazien-Eis belegt mit halben, in vanillirtem Sirup poschirten Pfirsichen; übergossen mit Erdbeerpüree; bekränzt mit gesponnenem Zucker.

Pêches „Wladimir“: (Warm): Gebackene Mürbteig-Tartelette belegt mit halben, poschirten Pfirsichen; die Kernöffnung gefüllt mit Erdbeer-Eis; dieses dekorirt mit domförmig dressirter Windmasse und in der Röhre gebräunt.

Petits fours: Genueser-Teig in verschiedene Formen ausgestochen, gefüllt mit Marmelade oder Crème, überzogen mit Kaffee-, Schokolade-, Punsch, etz. Glasur. (Kalt).

Pithiviers: (Gâteau): Form ausgelegt mit Blätterteig, garnirt mit Mandelcrème; mit Deckel aus Blätterteig geschlossen; gebacken. (Kalt).

Plombière à l'Abricot: Aprikosenmarmelade vermischt mit Mandelmilch, Orangensaft, Zitronensaft und vanillirter Schlagsahne; in Form gefroren; zum Service löffelweise ausgestochen. (Kalt).

Poires: Birnen: In Zuckersirup.

Poires „Archiduc“: (Kalt): Unterlage von Ananas-Eis belegt mit einer poschirten Birne; übergossen mit Erdbeermarmelade.

Poires „Bourdaloue“: (Warm): Teigtartelette bedeckt mit warmer Mandelcrème; belegt mit

einer halben, poschirten Birne; die Frucht bedeckt mit Mandelcrème, bestreut mit zerkleinerten Makronen und in der Röhre glasirt.

Poires „Bristol“: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis belegt mit einer ganzen, poschirten Birne; übergossen mit Himbeerpüree.

Poires à la Condé: (Warm): Gebackene Genueserteig-Tartelette belegt mit einer halben, poschirten Birne; übergossen mit Aprikosensirup; umlegt mit Croquetten aus Vanillereis.

Poires „Dame Blanche“: (Kalt): Halbe, in vanillirtem Sirup, poschirte Birnen dressirt auf eine in Marasquin und Kirschwasser getränkte Ananas-Scheibe belegt mit einer Schichte Vanille-Eis; umringt mit vanillirter Schlagsahne.

Poires „Duchesse“: (Kalt): Verzierte, kleine Form ausgestrichen mit Weingelee; gefüllt mit einer halben, poschirten Birne vermischt mit Vanillecrème.

Poires à la Dreux: (Warm): Briocheteig-Kruste gefüllt mit poschirten Birnenwürfeln vermischt mit Mandelcrème; übergossen mit Aprikosensauce.

Poires „Duchesse“: Halbe, ausgehöhlte Birnen innen mit Kirschwasser bespritzt, gefüllt mit Birnenpüree vermischt mit Soufflémasse parfümirt mit Kirschwasser; in der Röhre gebräunt.

Poires „Félicia“: (Kalt): Unterlage von kalter Vanillecrème vermischt mit gebranntem Zucker, belegt mit in vanillirtem Sirup poschirten Birnenspalten, bedeckt mit vanillirter Schlagsahne.

Poires „Florentine“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Gries belegt mit einer halben, in vanillirtem Sirup poschirten Birne; übergossen mit Aprikosensauce.

Poires au Gratin: (Warm): Mürbteig-Tartelette gefüllt mit in vanillirtem Sirup poschirten Birnenvierteln; bedeckt mit Vanillecrème, bestreut mit zerdrückten Makronen und in der Röhre glasirt; umringt von Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Poires à l'Impératrice: (Warm): Tartelette aus vanillirtem Reis belegt mit poschirten Birnenvierteln, bedeckt mit Mandelcrème, bestreut mit Makronen und in der Röhre glasirt.

Poires „Lilly“: (Kalt): Tartelette aus Vanille-Eis belegt mit einer halben, in Liqueur getränkten Birne, übergossen mit kalter Schokoladesauce.

Poires à la Lombarde: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanillereis belegt mit einer halben, poschirten Birne; die Kernöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne; umringt von Marasquin-Sirup.

Poires „Louis Philippe“: (Kalt): Tartelette aus Mandel-Eis belegt mit einer halben poschirten Birne.

Poires „Malakoff“: (Kalt): Unterlage aus Savarinteig getränkt in Arrak, bestrichen mit Aprikosenmarmelade, überzogen mit Zitronenglasur; belegt mit poschirten Birnen; übergossen mit Vanillecrème vermischt mit Schlagsahne; bestreut mit Nougat.

Poires „Marquise“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanillereis belegt mit einer halben poschirten Birne; die Kernöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne, dekorirt mit Kompott-Kirschen.

Poires „Ménélik“: (Kalt): Tartelette aus Pistazien-Eis belegt mit einer poschirten Birne, übergossen mit Schokoladesauce.

Poires à la Moscovite: (Kalt): Tartelette aus Mandelbrioche belegt mit einer halben, poschirten Birne, übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Poires „Nelusco“: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanillereis belegt mit einer halben, poschirten Birne übergossen mit Schokoladesauce.

Poires „Paillard“: (Kalt): Ringform aus kaltem Vanillereis umlegt mit ausgehöhlten, in vanillirtem Sirup poschirten Birnen gefüllt mit kalter Vanillecrème, dekorirt mit kristallisirten Veilchen und Angelika; bekränzt mit Vanillesirup.

Poires à la Parisienne: (Warm): Gebackene, in Kirschwasser getränkte Biskuitscheibe bedeckt mit einer Schichte kaltem Vanillereis; dieser bedeckt mit einer halben, poschirten Birne; bedeckt mit spanischer Windmasse, dekorirt mit Kompott-Kirschen; in der Röhre gebräunt.

Poires „Petit Duc“: (Kalt): In Marasquin und Kirschwasser getränkte Ananasscheibe bedeckt mit einer Schichte Vanille-Eis; dekorirt mit einer halben, poschirten Birne, übergossen mit Johannisbeerensirup.

Poires „Princesse“: (Warm): Halbe, in Sirup poschirte, in Himbeersaft getränkte Birnen gefüllt mit spanischer Windmasse vermischt mit geriebenen Haselnüssen und Mandeln; bestreut mit zerdrücktem Zucker und in der Röhre glasirt.

Poires à la Reine: (Kalt): In Ringform gebackener Genueserteig belegt mit halben, poschirten Birnen, übergossen mit Himbeersirup.

Poires à la Richelieu: (Kalt): Halbe, poschirte Birnen gefüllt mit Windmasse; in der Röhre gebräunt.

Poires „St. George“: (Warm): Tartelette aus Genuesermasse bestrichen mit Aprikosenmarmelade, belegt mit einer ganzen, poschirten Birne, bedeckt mit Windmasse und in der Röhre gebräunt; umringt mit Sirup parfümirt mit Kirschwasser.

Poires „Sultane“: (Kalt): Kleine Ringform gefüllt mit Vanille-Eis; gestürzt; die Ringöffnung gefüllt mit halben, in Rosensirup poschirten Birnen, dekorirt mit Pistazien; übergossen mit gesponnenem Zucker.

Poires „Viennoise“: (Kalt): Unterlage von kalter Karamellcrème belegt mit Birnenvierteln, übergossen mit Vanillesirup.

Pommes: Aepfeln: In Zuckersirup poschirt, in Liqueur getränkt.

Pommes au Beurre: (Warm): Der Apfel geschält, das Kerngehäuse entfernt, der Apfel in Wasser blanschirt; in vanillirtem Sirup gebraten; dressirt auf gebackene Tartelette aus Genuesermasse; die Kernöffnung gefüllt mit abgetriebener Butter vermischt mit Zucker und Cognac; mit dem Sirup übergossen.

Pommes „Bonne Femme“: (Warm-kalt): Das Kerngehäuse herausgestochen, in der Frucht obenauf Einschnitte gemacht; das Kerngehäuse gefüllt mit gezuckerter Butter und der Apfel gebraten; mit der Butter übergossen servirt.

Pommes „Bourdaloue“: (Warm): Teigtartelette bestrichen mit Mandelcrème, belegt mit Apfel-Kompott; dieses übergossen mit Mandelcrème und bestreut mit gestossenen Makronen; in der Röhre glasirt.

Pommes „Cévenole“: (Kalt): Das Kerngehäuse entfernt, der Apfel in Vanillesirup poschirt und erkaltet; die Kernöffnung gefüllt mit Apfelpüree vermischt mit Schlagsahne und Kastanienpüree.

Pommes „Châtelaine“: (Warm): Geschält, entkernt, in Wasser blanschirt, in Vanillesirup poschirt; die Kernöffnung gefüllt mit Kompott-Kirschen in Aprikosenmarmelade; mit Mandelcrème bedeckt, mit gestossenen Makronen und Biskuit bestreut, mit Butter begossen und in der Röhre gebräunt.

Pommes en Chemise: (Aepfel im Schlafrock): Kleine ausgerollte Vierecke aus Blätterteig belegt mit einem geschälten, entkernten Apfel; die Kernöffnung gefüllt mit Aprikosenmarmelade; die Ecken zusammengeschlagen; gebacken.

Pommes „Chevreuse“: (Warm): Griestartelette belegt mit gehackten Früchten bedeckt von Apfelvierteln; dekorirt mit domförmig dressirter Windmasse, mit gehackten Pistazien bestreut und in der Röhre gebräunt.

Pommes à la Concierge: (Warm-kalt): Entkernt, gefüllt mit gezuckerter Butter und gebraten; mit der Butter übergossen.

Pommes à la Condé: (Warm-kalt): Unterlage aus Vanillereis vermischt mit gehackten Früchten, belegt mit Apfelspalten; dekorirt mit Kompott-Kirschen und Angelika.

Pommes à la Crème: (Kalt): Entkernt, in Vanillesirup poschirt, gefüllt mit kalter Vanillecrème.

Pommes „Dauphine“: (Kalt): Unterlage aus kaltem Vanillereis belegt mit einem poschirten Apfel, übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pommes „Demidoff“: Ausgehöhlt, die innere Schale in Cognac getränkt, gefüllt mit gezuckertem, vanillirtem Apfelpüree vermischt mit Eierschnee; in der Röhre gebräunt; Schlagsahne extra.

Pommes „Duchesse“: (Kalt): Geschält, ausgehöhlt, poschirt; dressirt auf Unterlage von Apfelpüree, besteckt mit Angelika, übergossen mit Kirschwassersirup; umringt mit gehacktem Marasquingelee.

Pommes à la Fermière: (Warm): Geschält, entkernt, poschirt; dressirt auf Brioche-Tartelette; die Kernöffnung gefüllt mit gezuckerter Butter parfümirt mit Cognac; mit Sirup übergossen und in der Röhre gebraten,

Pommes „Florentine“: (Kalt): Unterlage aus Kastanienpüree belegt mit einem entkernten, poschirten Apfel; die Kernöffnung gefüllt mit kaltem Vanillereis.

Pommes au Four: (Kalt-warm): Geschält, ausgehöhlt, in der Röhre mit Butter, Zucker und Zimmt gebraten.

Pommes „Frédéric“: (Warm): Gebackene Biskuitschnitten bestrichen mit vaillirtem Reis, belegt mit Apfelspalten; obenauf dekorirt mit Windmasse und in der Röhre gebräunt; umringt mit Weinschaumsauce.

Pommes „Grimaldi“: (Warm): Eine Form ausgestrichen mit Vanillereis, gefüllt mit Apfelschnitten, bedeckt mit Mandelcrème; gebacken; umringt mit Zitronensirup.

Aepfel à la Mannheim: (Warm): Zucker verrührt mit Butter und Eigelb, vermischt mit in Milch geweichten, ausgedrückten Weissbrotschnitten und geriebenen Mandeln; eine flache Form halb gefüllt mit dieser Masse, eine Schichte Apfelspalten darauf gefüllt und die Form mit Masse vollgefüllt; in der Röhre gebacken. (Oesterreichisch).

Pommes „Marie Stuart“: (Kalt): Entkernt, die Kernöffnung gefüllt mit Vanillecrème; in Blätterteig eingeschlagen und gebacken.

Pommes Meringuées: (Warm): Unterlage von kaltem Vanillereis belegt mit einem entkernten, gedünsteten Apfel; die Kernöffnung gefüllt mit Windmasse; in der Röhre gebräunt.

Pommes „Moscovite“: (Warm): Halb ausgehöhlter, in vanillirtem Sirup poschirter Apfel

halb gefüllt mit Apfelmarmelade, vollgefüllt mit Soufflémasse parfümirt mit Kümmel; in der Röhre gebräunt.

Pommes à la Parisienne: (Warm): Gebackene Biskuit-Tartelette getränkt in Kirschwasser, belegt mit einer Schichte kaltem Vanillereis und auf diesen einen halben, poschirten Apfel; überzogen mit Windmasse, mit Kompott-Kirschen dekorirt und in der Röhre gebräunt.

Pommes à la Portugaise: (Warm): Gries-tartelette bestrichen mit Johannisbeerenmarmelade, belegt mit einem ausgehöhlten, poschirten Apfel gefüllt mit Mandelcrème vermischt mit Malagatrauben, Korinthen und gestossenen Makronen.

Pommes „Richelieu“: (Kalt): Geschält, entkernt, poschirt in gezuckertem Weisswein, erkaltet in rotgefärbter Aprikosensauce; die Kernöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne.

Pommes à la Royale: (Kalt): Unterlage von Blanc-manger (Mandelsulz) belegt mit einem ausgehöhlten, poschirten Apfel; die Kernöffnung gefüllt mit Johannisbeerengelee; umringt von gehacktem Gelee parfümirt mit Marasquin.

Pommes „Windsor“: (Warm): Gebackene Reis-Tartelette belegt mit einem entkernten, poschirten Apfel; übergossen mit Vanillesirup, dekorirt mit Früchten.

Ponche à la glace: Halb Zitronen, halb Orangen-Eis vermischt mit Weisswein, Rum und Arrak.

Ponche à la Romaine: Halb Ananas-Eis und Orangen-Eis vermischt mit Eierschnee, Champagner, Rum Arrak und Marasquin.

Poupelins: Brandteig um eine Blechröhre gewickelt und gebacken; gefüllt mit kalter Vanillecrème, überzogen mit Schokolade- oder Kaffeeglasur. (Kalt).

Profiterolles: Brandteig-Masse in Kugelform, gebacken; ausgehöhlt, gefüllt mit Crème (Schokolade oder Kaffee), mit Schokolade-Sauce übergossen. (Kalt).

Pudding: Abgerührte Butter vermischt mit Zucker, Mehl und Milch am Feuer gerührt; vermischt mit Eigelb und Eierschnee; in Form gefüllt, im Wasserbad poschirt, mit Crème übergossen.

Pudding „Albuféra“: (Warm): Die gefettete Form bestreut mit gehackten Makronen, gefüllt mit Griesauflauf-Masse vermischt mit Korinthen; Korinthensauce.

Pudding „Arlequin“: (Warm): Griespudding in vier Farben; gefärbt mit Krebsbutter-Schokolade-Spinatgrün und versetzt mit Obers.

Pudding „Bachelière“: (Warm): Mehlpudding mit Apfelstücken, Rosinen und Korinthen.

Pudding à la Beaufort: (Warm): Reispudding gefärbt mit Safran, vermischt mit geschnittenen Kompott-Früchten; Korinthensauce.

Pudding „Beaulieu“: (Warm): Die Form halb gefüllt mit vanillirter Auflaufmasse, vollgefüllt mit Auflaufmasse vermischt mit Himbeerpüree; bekränzt mit Weinschaumsauce (Sabayon).

Bread-and-Butter Pudding: Scheiben von altgebackenem Weissbrot in heisse Butter getaucht, in ovaler Pudding-Schüssel lagenweise aufgeschichtet, vermischt mit Korinthen; übergossen mit einer Sauce aus: Eier und Eigelb mit Staubzucker angerührt, mit heisser Milch vermischt, am Feuer aufkochen lassen. (Englisch).

Pudding Brésilien: (Warm): Tapiocapudding übergossen mit warmer Mandelcrème.

Pudding de Cabinet: (Warm): Die Form gefüllt mit abwechselnden Schichten Vanillecrème und in Liqueur getränkten Biskuitscheiben belegt mit Fruchtwürfeln in Marmelade; übergossen mit Vanillesauce.

Pudding „Cambacérès“: (Warm): Mandelpudding vermischt mit Angelika; übergossen mit Haselnusscrème.

Pudding „Cardinal“: (Warm): Auflaufmasse vermischt mit Himbeerpüree; bekränzt mit Himbeersauce.

Pudding à la Chevreuse: (Warm): Griespudding übergossen mit Weinschaumsauce (Sabayon) parfümirt mit Kirschwasser.

Pudding à la Chinoise: (Warm): Auflaufmasse mit Ingwer; umringt mit Aprikosensauce vermischt mit gehacktem Ingwer.

Pudding „Churchill“: (Warm): Ananaspudding übergossen mit Ananassirup.

Custard Pudding (Warm-kalt): Milch, Zucker, Eigelb und ganze Eier am Feuer geschlagen; in Form gestockt. (Englisch).

Pudding „Diplomate“: (Kalt): Die Form ausgestrichen mit einer Schichte kalter Vanillecrème, gefüllt mit abwechselnden Lagen Erdbeercrème und Schokoladecrème.

Pudding „Ernani“: (Kalt): Ringform gefüllt mit einer Teigmasse aus geriebenem Biskuit, Eiern, Marmelade. Pistazien, Orangenschalen, Zitronenschalen und Korinthen, parfümirt mit Nussliqueur und poschirt; übergossen mit Aprikosensauce vermischt mit Nussliqueur; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne.

Pudding „Fédéral“: (Kalt): Der Boden der Form belegt mit einer Schichte Himbeergelee, in welches ein Kreuz aus Marasquingelee eingesetzt wurde; die Form gefüllt mit Vanillecrème.

Pudding „Figaro“: (Warm): Auflaufmasse in drei Farben: Crème, Schokolade und Krebsbutter; übergossen mit gezuckertem Rotwein.

Pudding „Franklin“: (Warm): Mandelpudding mit Früchten; übergossen mit Mandelcrème.

Pudding „Gastronome“: (Warm): Mehlpudding vermischt mit Kastanienpüree und Zitronat; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Rum.

Pudding à la Genevoise: (Warm): Reismehlpudding vermischt mit Aepfeln; umringt von Apfelsirup.

Pudding „Gladstone“: (Warm): Biskuit vermischt mit Birnenstücken; übergossen mit Weinschaumsauce. (Sabayon).

Pudding à la Humboldt: (Warm): Die Form gefüllt mit kleinen Pfannkuchen bestrichen mit Aprikosenmarmelade; umringt von warmer Mandelcrème.

Pudding à l'Indienne: (Warm): Reispudding vermischt mit pulversirtem Ingwer; übergossen mit Ingwersauce und Ingwerwürfeln.

Pudding à l'Israélite: (Warm): Mandelpudding übergossen mit Orangenblütenwasser.

Pudding „Javanaise“: (Warm): Auflaufmasse mit Teeaufguss; bestreut mit gehackten Pistazien, bekränzt mit Weinschaumsauce mit Teegeschmack.

Pudding „Kielmannsegg“: (Warm): Mandelpudding übergossen mit Mandelcrème.

Pudding „Louis Napoléon“: (Warm): Gebackene, ausgehöhlte Genuesermasse gefüllt mit geschnittenen Kompottfrüchten, bedeckt mit Windmasse und in der Röhre gebräunt; umringt mit Aprikosensirup.

Pudding „Malakoff“: (Kalt): Form gefüllt mit abwechselnden Lagen Biskuitscheiben in Marasquin getränkt und bestrichen mit Apfelmarmelade vermischt mit gehackten Malagatrauben, Mandeln und Orangenschalen; zweite Lage: Vanillecrème; umringt mit kalter Weinschaumsauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pudding „Metternich“: (Warm): Masse aus Kastanienmehl, Milch, Eiern, Butte und Kakao; übergossen mit Schokoladensauce, dekorirt mit kandirten Kastanien.

Pudding „Montmorency“: (Warm): Reispudding vermischt mit Kompott-Kirschen; Kirschensirup.

Pudding National: (Warm): Drei verschieden gefärbte Lagen: Mandeln, Schokolade und Kirsch; umringt mit Weinschaumsauce.

Pudding „Nesselrode“: (Kalt): Form gefüllt mit abwechselnden Lagen Vanillecrème und Biskuitscheiben getränkt in Marasquin und bestrichen mit Kastanienpüree vermischt mit gehackten Malagatrauben, Mandeln und Orangenschalen; umringt mit kalter Weinschaumsauce parfümirt mit Malaga.

Pudding à la Normande: (Warm): Abwechselnde Schichten Vanillereis und Apfelpüree; umringt mit Apfelsirup.

Pudding à la d'Orléans: (Warm): Mehlpudding vermischt mit geriebenen Makronen und Malagatrauben; übergossen mit Weinschaumsauce.

Pudding „Palmyre“: (Warm): Biskuitpudding parfümirt mit Anisette; umringt mit Vanillesauce.

Plum-Pudding: Gehackte Malagatrauben, Rosinen und Korinthen in Rum getränkt, vermischt mit gehacktem, rohem Ochsennierenfett, Aepfeln, Zitronenschalen, Zitronat, Ingwer, Mandeln, Nelkenpfeffer, Zimmt, Eiern und Mehl; parfümirt mit Cognac; in gefetteter, mit Mehl bestaubter Serviette zu einer Rolle geformt, zugebunden und im Wasserbad gekocht; in Scheiben geschnitten, mit Rum übergossen und brennend servirt. (Englisch).

Pudding „Radziwill“: (Warm): Griespudding übergossen mit Schokoladensauce.

Pudding à la Reine: I: (Warm): Mehlpudding mit Früchten und Zitronengeschmack; übergossen mit Kastaniencrème.

Pudding à la Reine: II: (Warm): Gefettete Form bestreut mit gestossenen Makronen und gehackten Pistazien; gefüllt mit vanillirter Auflaufmasse; übergossen mit Mandelcrème.

Rollet-Pudding: Gehacktes Ochsennierenfett, Mehl, Wasser, Zucker und Salz vermengt, zu einer Rolle geformt, mit Marmelade bestrichen; in eine gefettete, mit Mehl bestaubte Serviette eingerollt, mit Spagat gebunden und im Wasserbad poschirt; in Scheiben geschnitten und mit Fruchtsauce servirt. (Englisch).

Pudding à la Royale: Gebackene Biskuitstreifen bestrichen mit Johannisbeeren-Gelee; aufeinandergelegt, gerollt; in Scheiben geschnitten, damit die Form ausgelegt; Form gefüllt mit warmer Crème aus Milch, Mehl, Butter, Zucker, Eiern, Eierschnee und Rum, poschirt; Sauce Vanille mit Orangengeschmack.

Pudding Saxon: (Warm): Abgetriebene Butter vermischt mit Mehl und Zucker, verdünnt mit Milch und aufgekocht; vermengt mit Eigelb und Eierschnee in Form poschirt; übergossen mit Vanillesauce.

Pudding Saxon Rubané: (Warm): Abwechselnde Lagen von verschieden gefärbter Masse; mit Schokolade, Zitronengeschmack und Orangengeschmack; umringt mit Vanillecrème.

Pudding „Sans-Souci“: (Warm): Haselnusspudding vermischt mit Aepfeln; übergossen mit Vanillecrème.

Pudding Semoule: Gries gekocht in Milch, vermischt mit Zucker, gesalzen; vermengt mit Eierschnee, Eigelb und Butter; in Form poschirt; Sauce Sabayon.

Pudding „Tante Marie“: (Warm): Mandelpudding vermischt mit Rosinen, übergossen mit Mandelcrème.

Pudding „Tante Suzanne“: (Warm): Reispudding mit Zitronat; übergossen mit Himbeersauce.

Pudding „Trautmannsdorff“: (Kalt): Kalter Vanille-Reis umringt mit Himbeersauce.

Pudding „Vénus“: (Warm): Mehlpudding vermischt mit Ingwerstücken; übergossen mit Ingwersauce.

Pudding à la Vésuvienne: (Warm): Mehlpudding vermischt mit Malagatrauben und gezuckertem Tomatenpüree, poschirt in einer Ringform; übergossen mit Aprikosensauce, mit Rum bespritzt und brennend servirt.

Pudding à la Westfalienne: (Warm): Mandelpudding mit geriebenem Pumpernickel; übergossen mit Vanillesauce parfümirt mit Kirschwasser.

Pudding glacé: Geformtes Eis.

Pudding glacé „Clermont“: Form gefüllt mit kalter bayrischer Crème vermischt mit Kastanienpüree und Eierschnee.

Pudding glacé „Joinville“: Die gefettete Form bestreut mit geriebener Schokolade und gehackten Pistazien, gefüllt mit Marasquin-Eis vermischt mit Schlagsahne und Fruchtwürfeln.

Pudding glacé „Marie Rose“: Die Form ausgelegt mit Waffelstreifen; halb gefüllt mit Erdbeer-Eis, vollgefüllt mit Praliné-Eis; gefroren; umringt mit kalter Schokoladesauce.

Pudding glacé à la Niçoise: Die Form ausgestrichen mit Vanille-Eis, gefüllt mit Pistazien-Eis; dekorirt mit gespritzter Schlagsahne in Punkten, jeder Punkt mit einer Perle Himbeer-Eis dekorirt.

Puits d'amour: (Kalt): Kleine, blind gebackene Blätterteigpasteten halb gefüllt mit Johannisbeerengelee, vollgefüllt mit Windmasse; in der Röhre gebräunt.

Rhubarbe, Rhabarber: Gedünstete Rhabarberstengeln; kalt oder warm servirt mit Sahne oder als Pastete.

Riz (Reis): Gewaschen, vermischt mit Milch, Butter, Salz und Zucker gekocht, mit Vanille parfümirt; wenn körnig gekocht, Eigelb darungergerührt.

Riz à la Condé: (Warm): Ringform gefüllt mit vanillirtem Reis; die Ringöffnung gefüllt mit Fruchtwürfeln in Sirup und Liqueur getränkt; der Reisring übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Kirschwasser.

Riz à l'Espagnole: (Warm): Vanille-Reis bestreut mit Zimmt.

Riz à l'Impératrice: (Kalt): Kalte Vanillecrème vermischt mit kaltem, vanillirtem Reis und Fruchtwürfeln; in Form gestockt; umringt mit Himbeersirup.

Riz à l'Infante: (Kalt): Ringform gefüllt mit kaltem Vanille-Reis; die Ringöffnung gefüllt mit Pfirsichen und Kirschen in Aprikosensauce.

Riz „Maltaise": (Kalt): Form gefüllt mit kaltem Vanille-Reis vermischt mit kalter Vanillecrème und geschnittenen Orangenschalen; umringt mit Orangenspalten getränkt in Orangensirup.

Riz à la Wellington: (Kalt): Tartelette aus kaltem Vanille-Reis belegt mit Weichsel-Eis, Reineclauden-Eis und Himbeer-Eis.

Rizotte Normande: Gerollter gebackener Mürbteig bestrichen mit kaltem Vanille-Reis; belegt mit Reihen von Apfelspalten; mit Aprikosenmarmelade überzogen.

Rochers de Glace „Napolitaine": (Kalt): Form gefüllt mit vier verschiedenen Eis-Arten.

Sabayon: Weinschaumsauce, Chaudeau: Zucker verrührt mit Eigelb, vermischt mit Weisswein, zu Schaum geschlagen; parfümirt nach Wunsch mit Vanille, Liqueuren, etz.

Sabayon glacé à la Piémontaise: Kalter Weinschaum mit Sahne vermischt; in Form gefüllt und in Eis eingesetzt. (Kalt).

Salade de fruits: Aepfel, Birnen, Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Orangen etz.; geschält, blätterig geschnitten, in Zuckersirup mit Maraschino und Cognac marinirt. (Kalt).

Salambos: Pâtisserie: Gebackener Savarinteig ausgehöhlt, gefüllt mit kalter Vanillecrème, überzogen mit Pistazienglasur, bestreut mit Pistazien.

Salzburger Nockerln: Löffelweise ausgestochene, in gezuckerter Milch poschirte Teigmasse aus Mehl, Eiern und Zucker; in Kasserolle arrangirt, übergossen mit einer Sauce aus Milch verrührt mit Eiern, Eierschnee und Vanillezucker; in der Röhre gebacken. (Warm, österreichisch).

Savarin au Kirsch: (Kalt): In Ringform gebackener Savarinteig getränkt in Kirschwassersirup; die Ringöffnung gefüllt mit vanillirter Schlagsahne.

Savarin „Médicis“: (Kalt): In Ringform gebackener Savarinteig getränkt in Marasquinsirup; die Ringöffnung gefüllt mit Mandelcrème, der Teigring dekorirt mit gespritzter Schlagsahne.

Savarin „Montmorency“: (Kalt): Gebackener Savarin in Scheiben geschnitten, getränkt in Rumsirup; bedeckt mit kalter Vanillecrème, dekorirt mit Kompott-Kirschen.

Savarin „Nesselrode“: (Kalt): In Ringform gebackener Savarinteig getränkt in Marasquinsirup; die Ringöffnung gefüllt mit Haselnusscrème bedeckt mit vanillirter Schlagsahne, bestreut mit geriebenen Kastanien.

Savarin „Victoria“: (Kalt): In Ringform gebackener Savarinteig, in Marasquinsirup getränkt, überzogen mit Aprikosenmarmelade; die Ringöffnung gefüllt mit Apfelmarmelade.

Schaumrollen: Blätterteig um eine Blechröhre gewickelt, mit Spagat festgebunden und gebacken; wenn erkaltet gefüllt mit vanillirter Schlagsahne. (Kalt).

Schinkenfleckerln: Ausgerollter, mit der Hand zerkleinerter Nudelteig in Salzwasser gekocht; vermischt mit gehacktem Schinken, Sahne, Eigelb und Eierschnee; in gefettete, mit Mehl bestreute viereckige, flache Form eingefüllt, gebacken. (Oesterreichisch).

Semoule: Gries: Wie Riz (Reis) behandelt.

Semoule à l'Impératrice: (Kalt): Ringform ausgestrichen mit Rosagelee, gefüllt mit kaltem, vanillirtem Gries; die Ringform gefüllt mit vanillirter Schlagsahne vermischt und dekorirt mit Walderdbeeren.

Semoule „Radziwill": (Warm): Ringform gefüllt mit vanillirter Griesmasse; umringt mit warmer Schokoladesauce.

Sorbet: Halbgefrorenes Wassereis: Fruchtgefrorenes parfümirt mit Liqueur; In Glasbechern servirt.

Soufflé (Auflauf): (Warm): Milch gekocht mit Zucker und Vanille, vermischt mit dem gewünschten Obstpüree oder mit Mehl; vermengt mit Eierschnee und Eigelb und in eine niedrige Form gefüllt oder auch gleich domförmig auf die Serviceplatte dressirt; mit Zucker bestreut und in der Röhre gebräunt.

Soufflé aux Amandes: (Warm): Die angeführte Masse vermischt mit gehackten, gerösteten Mandeln.

Soufflé „Camargo": (Warm): Abwechselnde Lagen von in Marasquin getränkten Biskuitscheiben, von Soufflémasse vermischt mit gehackten, gerösteten Haselnüssen und von Soufflémasse vermischt mit Mandarinenpüree.

Soufflé au Chocolat: (Warm): Soufflémasse vermischt mit in Milch erweichter, gerührter Schokolade.

Soufflé „Javanaise": (Warm): Zur Masse wird anstatt der Milch ein Teeaufguss verwendet, vermischt mit gehackten Pistazien.

Soufflé „Lucullus": (Warm): In Ringform gebackener, in Kirschwassersirup getränkter Savarinkuchen gefüllt mit vanillirter Soufflémasse; in der Röhre gebräunt.

Soufflé „Milanaise": (Kalt): Kalte Soufflémasse mit Zitronengeschmack vermischt mit gestossenen Makronen, parfümirt mit Marasquin, eingesetzt in eine Eis-Form und gefroren.

Soufflé à la d'Orléans: (Warm): Die Soufflé-schale halb gefüllt mit vanillirter Soufflémasse vermischt mit Eierschnee, Marasquin und Reismehl; bedeckt mit einer Schichte kandirter

Früchte und geriebenen Makronen; vollgefüllt mit der Soufflémasse, aufdressirt und gebräunt.

Soufflé „Palmyre“: (Warm): Abwechselnde Lagen von in Anisette-Liqueur getränkten Löffelbiskuits und der Soufflémasse.

Soufflé „Rothschild“: (Warm): Die Mitte der Servirschüssel belegt mit gehackten Früchten getränkt in Kirschwasser; bedeckt mit aufdressirter Soufflémasse parfümirt mit Kirschwasser.

Soufflé à la Royale: (Warm): Abwechselnde Lagen von in Kirschwasser getränkten Löffelbiskuits belegt mit einer Schichte klein gehackter Früchte und von vanillirter Soufflémasse.

Soufflé à la Vanille: Milch, Mehl, Zucker, Salz und Vanille vermischt, gekocht; vermengt mit Eigelb, passirt, hiezu Eierschnee; domförmig dressirt in gefettetem Timbal oder auf Platte; in der Röhre gebräunt; mit Zucker glasirt.

Soufflé aux Violettes: (Warm): Vanillirte Soufflémasse vermischt mit kandirten, zerbröckelten Veilchen und Veilchenessenz; dekorirt mit verzuckerten Veilchen.

Omelette en Surprise: Siehe Soufflé glacé.

Soufflé glacé: Eigelb verrührt mit Zucker und dem gewünschten Geschmack (Liqueur, Fruchtpüree, Schokolade, Vanille etz.); vermischt mit Eierschne und Zucker. Gebackene Biskuitscheibe belegt mit einer Schichte Eis, bedeckt mit der beschriebenen Soufflémasse, kegelförmig dressirt, auf eine Unterlage aus Natur-Eis gestellt, angezuckert und in der Röhre schnell gebräunt.

Soufflé glacé à l'Américaine: Erdbeer-Eis vermengt mit Schlagsahne und Erdbeeren; Soufflémasse parfümirt mit Erdbeerpüree.

Soufflé glacé „Carmen“: Lagen von Erdbeer-Eis; Kaffee-Eis und Vanille-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Comtesse Marie“: Lagen von Vanille-Eis und Erdbeer-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Czarine“: Boden aus gebackener Genuesermasse getränkt in Kümmelliqueur; Veilchen-Eis; Soufflémasse mit kandirten, zerdrückten Veilchen.

Soufflé glacé „Fédora“: Lagen von Pfirsich-Eis und Haselnuss-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Jamaïque“: Rum-Eis; Soufflémasse parfümirt mit Rum.

Soufflé glacé „King Edward“: Die Biskuitscheibe belegt mit halben, in vanillirtem Sirup poschirten Pfirsichen, bekränzt und bedeckt mit Vanille-Eis; bedeckt mit Soufflémasse parfümirt mit Himbeersauce.

Soufflé glacé „Margot“: Praliné-Eis belegt mit in Marasquin getränkten Erdbeeren; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Marie Brizard“: Anisette-Eis und Mandel-Eis: Soufflémasse vermischt mit geriebenen, gebrannten Mandeln.

Soufflé glacé „Marie Louise“: Vanille-Eis, Erdbeer-Eis und Orangen-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Mary“: Die Biskuitscheibe belegt mit geschnittenen Kompott-Kirschen bestreut mit geriebenen Makronen; bekränzt mit Vanille-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Montmorency“: Die Biskuitscheibe bedeckt mit einer Schichte Vanille-Eis dekorirt mit Kompottkirschen; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Montreuil“: Die Biskuitscheibe belegt mit geschnittenen Pfirsichen, bekränzt und bedeckt von Pistazien-Eis; Soufflémasse vermischt mit Schokolade.

Soufflé glacé „Rachel“: Unterlage von Makronen belegt mit Vanille-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Sultane“: Vanille-Eis; Soufflémasse mit geriebenen, gerösteten Mandeln.

Soufflé glacé „Théodora“: Vanille-Eis und Haselnuss-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Tortoni“: Erdbeer-Eis und Kirschwasser-Eis; vanillirte Soufflémasse.

Soufflé glacé „Tosca“: Kirschwasser-Eis; Soufflémasse parfümirt mit Kaffee.

Soufflé glacé „Trianon“: Vanille-Eis bedeckt mit Früchten; vanillirte Soufflémasse.

Strauben: Spritzkrapfen: Flüssiger Milchbrandteig durch eine Spritze in siedendes Fett eingespritzt und gebacken; Himbeersauce extra. (Warm, Oesterreichisch-Bayrisch).

Strudl: Mehl, Eier, Butter und halbwarmes Wasser wie ein Nudelteig behandelt; den Teig abarbeiten bis sich Blasen bilden und dann in einem erwärmten Weidling stehen lassen; auf einem mit Mehl bestaubten Tischtuch ausziehen, belegen mit Apfelspalten, Mandeln, Zitronenschalen, Zimmt und Zucker, mit Butter betreufeln, zusammenrollen und in einer Bratpfanne backen; wird auch anstatt mit Aepfeln (Apfelstrudl) mit Weintrauben (Traubenstrudl), mit Rahm (Rahmstrudl), mit Topfen: Quark: (Topfenstrudl) bereitet. (Oesterreichisch).

Subrics à la Milanaise: Gries gekocht in vanillirter, gezuckerter Milch; vermischt mit Eigelb, auf gefettetem Blech ausgebreitet und erkaltet; in Ringe geschnitten, in Butter gebacken; die Ringöffnung gefüllt mit Johannisbeerengelee. (Italienisch).

Tailli-Kataif: Süsse Teignudeln gebacken; Rosensirup extra. (Türkisch).

Tarte „Normande“: (Kalt): Mürbteig zu einem langen Streifen gerollt, mit Apfelmarmelade bestrichen, mit rohen Apfelspalten belegt, mit heisser Aprikosenmarmelade übergossen und gebacken.

Tartelettes „Normande“: Wie Tarte Normande in kleinen Bootformen.

Timbales: (Pasteten, warm): Der Boden und die Seitenwände einer Pasteten- oder Charlotteform ausgelegt mit einer dünnen Teigschichte; die Form gefüllt mit Crème, Fruchtragout etz.; mit einem Teigdeckel verschlossen, in der Röhre gebacken, aus der Form gestürzt, mit Fruchtsauce bedeckt servirt.

Timbale à la d'Aremberg: Form ausgelegt mit Briocheteig, gefült mit in vanillirtem Sirup poschirten Birnen vermischt mit Aprikosensauce; mit Deckel verschlossen, gebacken übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Marasquin.

Timbale à la Bourdaloue: Die Form ausgelegt mit mürbem Mandelteig, gefüllt mit abwechselnden Lagen Mandelcrème und Fruchtragout; mit Deckel verschlossen, gebacken; übergossen mit Vanillesirup.

Timbale à la Castiglione: Form ausgestrichen mit Vanillereis; gefüllt mit gekochten Kastanien vermischt mit Aprikosenmarmelade parfümirt mit Marasquin; mit Reisdeckel verschlossen, gebacken; übergossen mit Aprikosensauce parfümirt mit Marasquin.

Timbale à la Duchesse: Die Form ausgelegt mit Mürbteig, gefüllt mit Apfelspalten vermischt mit Aprikosenmarmelade und gehackten Korinthen; mit Teigdeckel verschlossen, gebacken; übergossen mit Aprikosenmarmelade.

Timbale „Marie Louise“: Die Form ausgelegt mit Biskuit, gefüllt mit abwechselnden Lagen Windmasse parfümirt mit Kirschwasser, vermischt mit Fruchtwürfeln und von Biskuitscheiben getränkt in Liqueur; mit Deckel verschlossen, gebacken; dekorirt mit poschirten, halben Pfirsichen gefüllt mit Windmasse.

Timbale „Molitor“: (Kalt): Gebackener, ausgehöhlter Biskuit gefüllt mit abwechselnden Schichten von kaltem Vanillereis und Aprikosenmarmelade; dekorirt mit Marzipan.

Timbale „Montmorency“: (Kalt): Gebackener, ausgehöhlter Biskuit gefüllt mit in Kirschwasser getränkten, poschirten Kirschen gebunden mit Pfeilwurz; überzogen mit weisser Zuckerglasur.

Timbale à la Parisienne: Gebackener Genueserteig ausgehöhlt, bestrichen mit Aprikosenmarmelade, gefüllt mit Würfeln von poschirten Pfirsichen, Aprikosen, Birnen und Aepfeln vermischt mit Mandeln, Rosinen, Angelika und Ananas in Aprikosenmarmelade.

Timbale à la Polonaise: Die Form ausgelegt mit Biskuitteig, gefüllt mit Pistaziencrème; mit Teigdeckel verschlossen, gebacken.

Timbale à la Savarin: (Kalt): In Form gebackener, ausgehöhlter Savarin gefüllt mit Apfelstücken und Kirschen in Aprikosenmarmelade.

Timbale „Singapore“: (Kalt): In Form gebackener, ausgehöhlter Biskuit gefüllt mit Ananaswürfeln in Ananassirup.

Timbale à la Suédoise: Form ausgelegt mit Briocheteig, gefüllt mit halben, poschirten Birnen vermischt mit Vanillecrème; mit Teigdeckel verschlossen, gebacken; übergossen mit Weinschaumsauce.

Topaze: Pâtisserie-Bäckerei: Gebackener Zuckerteig gefüllt mit Erdbeeren-Confiture; mit Pistazienglasur überzogen. (Kalt).

Torten:

Linzertorte: Masse aus abgerührter Butter vermischt mit Eiern, Mehl, geriebenen Mandeln, Zucker, Vanille und Zitronenschale; in Tortenform gebacken; gefüllt mit Marmelade.

Sachertorte: Schokoladetorte mit Schokolade-Ueberguss.

Tsarines: Pâtisserie-Bäckerei: Gebackener Zuckerteig gefüllt mit Pistazien-Crème; mit Pistazienglasur überzogen. (Kalt).

Vacherin: (Kalt): Schlagsahne parfümirt mit Vanille, vermischt mit in Sirup getränkten Erdbeeren; bergförmig dressirt auf eine Schichte gezuckerter Erdbeeren.

Vacherin Suisse: (Kalt): Süsses Kastanienpüree durch ein grobes Sieb passirt und die entstandenen Nudeln in der Mitte einer Platte bergförmig dressirt; umringt mit Schlagsahne.

Victorias: Pâtisserie-Bäckerei: Gebackener Zuckerteig gefüllt mit Ananascrème-Butter; überzogen mit Ananasglasur, dekorirt mit Ananas.

Violettes pralinées: Frische Veilchen werden in heissem Sirup unter fortwährendem Rühren poschirt; auf Löschpapier gelegt und getrocknet.

Zwetschgenknödl: Germteig, Erdäpfelteig oder Strudelteig behandelt wie bei Strudl angegeben; in viereckige Stücke geschnitten und in jedes Viereck eine rohe, entkernte, mit einem Stück Zucker gefüllte Pflaume gelegt; die Teigdecken übereinander geschlagen und mit der Hand zu Kugeln geformt; in kochendem Wasser poschirt; gerollt in gebräunten Semmelbröseln. Werden auch mit Kirschen (Kirschenknödl), Aprikosen (Marillenknödl) gemacht. (Österreichisch).

Abaisse: Dünn ausgewalkter Teig, auch Brotscheibe, Unterlage.

Abatis: Geflügelklein; Kopf, Füsse, Flügeln, Magen, Leber und Herz.

Agar-Agar: Ceylon-Moos; wird als Bindemittel gebraucht.

Aiguillettes: Sehr dünne, lange Streifen von Fischen, Wild, Geflügel, etz.

à la *: Nach Art der *: Die Namen der Speisen werden bestimmt: 1. nach dem Namen der Person, welcher das betreffende Gericht zum erstenmale servirt wurde; 2. durch die Mode des Landes, der Provinz oder der Stadt; 3. durch die äussere Form oder durch die bestimmte Garnierung; 4. durch den Namen einer berühmten Person oder zum Gedächtnis an ein Ereignis.

Allemande: Eine Velouté vermischt mit Sahne und Butter.

Alterner: Abwechseln; Gerichte, welche aus verschiedenem Fleisch bereitet werden, abwechselnd auf der Platte arrangieren.

Appareil: Alles was zu der betreffenden Speise gebraucht wird.

Aromates: Aromatische Kräuter: Salbei, Lorbeerblatt, Majoran, Thymian, Schnittlauch, Pfefferkraut, Estragon, Kerbelkraut, Petersilie, Meerrettig etz.

Arroser: Fleisch während des Bratens mit Saft begiessen, damit es aussen nicht austrocknet.

Arrow root: Pfeilwurzmehl; dient zum Verdicken von Suppen, Säften und Crèmes.

Assaisonner: Würzen, schärfen.

Assorti: Ausgewählt, vermischt, sortiert.

Bain-Marie: Warmwasserbad; Kasserolle halb gefüllt mit kochendem Wasser in welches Gefässe mit Saucen, Gemüsen etz. gestellt werden um dieselben heiss zu erhalten.

Barder: Bardieren: Mit einer Scheibe Speck oder Fett bedecken um den Braten vor zu grosser Hitze zu schützen und um das Austrocknen zu verhindern.

Baron: Baron d'agneau: Der Rücken und die Keulen eines Lammes in einem Stück gebraten; Baron de mouton: Dasselbe Stück vom Hammel.

Batterie de cuisine: Sammelname für alle Geräte, welche im Küchenbetrieb gebraucht werden.

Beurres: Butter.

Beurre d'Ail: Knoblauchbutter: Blanschirter Knoblauch mit Butter gestossen und passirt.

Beurre d'Anchois: Sardellenbutter: Eingesalzene Sardellen mit Butter gestossen; passirt.

Beurre d'Avelines: Haselnussbutter: Geröstete, geschälte Haselnüsse mit Butter gestossen und passirt.

Beurre Bercy: Weisswein eingedickt mit gehackten Schalotten; vermischt mit Butter, Ochsenmark, gehackter Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Beurre Colbert: Abgerührte Butter vermischt mit gehackter Petersilie, Estragon, Fleischglace, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Beurre de Crevettes: Crevettenbutter: Abfälle von Crevetten gestossen mit Butter; passiren.

Beurre d'Échalotes: Schalottenbutter: Blanschirte gehackte Schalotten mit Butter gestossen; passirt.

Beurre d'Écrevisses: Krebsbutter: Gekochte Krebsabfälle mit Butter gestossen; passirt.

Beurre d'Escargots: Schneckenbutter: Poschirte Schnecken mit Butter, Schalotten, Petersilie und Knoblauch gestossen; passirt.

Beurre d'Estragon: Estragonbutter: Blanschirter Estragon mit Butter gestossen; passirt.

Beurre Fines Herbes: Kräuterbutter: Blanschirter Sauerampfer, Kresse und Salat gestossen mit Butter; passiren.

Beurre de Foie gras: Gansleberbutter: Gekochte, kalte Gansleber mit Butter zusammen gestossen und passirt.

Beurre de Gascogne: Blanschirter Knoblauch gestossen mit Butter, Cayenne-Pfeffer, Muskatnuss und Salz; passirt.

Beurre de Homard: Hummerbutter: Das Innere des Hummers und Hummereier mit Butter gestossen; passirt.

Beurre Maître d'hôtel: Abgerührte Butter vermischt mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer.

Beurre manié: Mehlbutter: Butter und Mehl abgearbeitet.

Beurre Meunière: Geschmolzene, gebräunte Butter mit Zitronensaft.

Beurre Montpellier: Blanschirter Schnittlauch, Petersilie, Estragon, Kresse, Spinat und Schalotten vermischt mit Knoblauch, Kappern, Sardellen, Essiggurken, Eigelb, Butter und Oel; passirt; mit Cayennepfeffer gewürzt.

Beurre noir: Gebräunte Butter: Geschmolzene Butter durch Hitze gebräunt; einige Tropfen Essig beim Service darübergetropft.

Beurre noisette: Leicht gebräunte Butter wie Beurre noir bereitet.

Beurre de Périgord: Rohe, geriebene Trüffeln gestossen mit Butter und passirt.

Beurre Persil: Blanschirte, gehackte Petersilienblätter gestossen mit Butter und passirt.

Beurre de Pistaches: Pistazienbutter: Geschälte Pistazien mit Butter gestossen; passirt.

Beurre Printanier: Frühlingsbutter: Gekochte, mit Butter gestossene Erbsen, grüne Bohnen, Karotten und weisse Rüben; passirt.

Beurre de Raifort: Rettigbutter: Geriebener Meerrettig gestossen mit Butter; passirt.

Beurre Ravigote: Kräuterbutter: Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Kerbel vermischt mit Schalotten und Butter gestossen; passirt.

Beurre de Tomates: Tomatenbutter: Geschälte Tomaten zusammen mit Butter gestossen; passirt.

Beurre de Truffes: Trüffelbutter: Abgetriebene Butter vermischt mit gestossenen, mit etwas Béchamelsauce vermischten Trüffeln; passirt.

Bigarrer: Scheckig machen durch Schütteln; bei verschieden gefärbten Crèmes, etz.

Fachausdrücke (Termes)

Blanchir: Abblanschiren: Gemüse etz. für kurze Zeit in kochendes Wasser geben ohne dieselben zu kochen; man blanschirt Gemüse und Obst um es zarter zu machen; man blanschirt Fleisch um es fester, steifer zu machen damit es beim Kochprozess weniger verliert.

Bleu: (Cuire au): Blau sieden, abkochen; Lebende Fische in Court-bouillon (Siehe das Wort)

kochen; Fische, welche Schleim angesetzt haben erscheinen blau z. B. Forelle, Karpfen, Aal.

Bli'nis: Kleine, gefettete Pfannkuchen belegt mit Caviar.

Border: Bekränzen, einfassen; Bordure: die Einfassung, der Rand.

Bouillon blanc: Nicht gefärbte Bouillon aus Kalbfleisch, Rindfleisch oder Hühnerfleisch.

Bouquet garni: Garnirtes Petersilbüschel: Petersilie, Lorbeerblatt und Thymian zu einem Sträusschen gebunden; dient zum Würzen von Speisen; wird vor dem Serviren entfernt.

Braiser: Im Fond zugedeckt kochen, damit die eigenen Säfte bleiben.

Breakfast: Englische Bezeichnung für das erste Frühstück.

Brider: Binden, dressieren: Man bindet Geflügel, Fische oder Fleisch um zu verhüten dass dasselbe während des Kochens eine andere Form annehme.

Brunoise: Kleinwürfelig geschnittene Gemüse.

Café à la Glace: Eiskaffee: Vanille-Eis vermischt mit schwarzem Kaffee.

Café complet: Schwarzer Kaffee und heisses Obers in separaten Kännchen servirt mit Brot, Butter, ev. Honig oder Fruchtmarmelade.

Café simple: Schwarzer Kaffee und heisses Obers in separaten Kannen; Brot.

Café noir: Schwarzer Kaffee.

Café à la Turque: Türkischer Kaffee: Kupferkanne mit einem Löffel voll geriebenem Kaffee, übergossen mit kochendem Wasser und aufkochen lassen; Pulverzucker extra.

Verkehrter Kaffee: Mehr Milch als schwarzer Kaffee.

Camomille: Kamillentee-Aufguss.

Capsantis: Die Schalen der Fächermuscheln; zum Serviren von Ragouts.

Caramel: Karamellzucker: Gebräunter Zucker mit Wasser verdünnt eingekocht; wird verwendet um den Saucen eine dünklere Farbe zu geben.

Carcasse: Das Gerippe von Geflügel.

Cautiser: Fleisch durchziehen mit Streifen aus Trüffeln und Zunge.

Cédrat: Die getrocknete Grape-Fruit. (Pamplemousse).
Cerneaux: Entkernte Nüsse.
Chapelure: Semmelbröseln: Getrocknetes, geriebenes Weissbrot; dient zum paniren.
Chapon: Weissbrot mit Knoblauch eingerieben; wird für Salat verwendet.
Chaufroiter: Kalte, fertige Fleischspeisen mit Sauce Chaud-froid überziehen.
Chemiser: Boden, Seitenwände einer Form mit einer dünnen Schichte Farce, Gelee oder Eiscrème überziehen.
Chiffonnade: Sauerampfer oder Kopfsalat in kleinen Streifen.
Chinois: Ein trichterförmiges Sieb.
Ciseler: Einkerben: Man macht kleine Einschnitte in Fische welche gekocht werden sollen, um dem Zerreissen oder dem Aufspringen vorzubeugen.
Colorer: Leicht bräunen, Farbe nehmen lassen.
Compoter: In einer irdenen Kasserolle dünsten; der Deckel mit einer Teigmasse aus Mehl, Wasser und Ei verkittet und so servirt.
Concasser: Zerdrücken; bei Tomaten, Pfeffer etz.
Corail: Korallen, Hummermark: Ein grüne Substanz welche sich im Inneren des Hummers, Languste und Krabben vorfindet.
Corsée: (Une Sauce Corsée): Eine Sauce, welche sehr scharf in Fleischsaft gehalten ist.
Court bouillon: Kochendes Wasser mit Essig gesäuert, garnirt mit Gemüsen, Gewürzen und Petersilbüschel (Bouquet garni); dient zum poschiren von Fischen.
Couvert (Le): Das Gedeck.
Crème aigre: Saures Obers, Rahm.
Crème fraîche: Rohes, ungekochtes Obers, Sahne.
Croissant: Hörnchen, Kipfel.
Croûtons: Kleine, geröstete Weissbrotwürfeln als Einlage für dicke Suppen oder grössere, runde, geröstete Weissbrotscheiben als Unterlage für Eier, Rindsfilets etz.
Cuire: Kochen.
Cuit: Gekocht; Bien cuit: Ausgebraten; Cuit à point: Halb ausgebraten; Cuit saignant: Blutig gebraten.

Curry: Die pulversirte Currywurzel (ein Gewächs aus Indien); dient zum Schärfen von Gerichten.
Darioles: Becherformen.
Darne: Das Mittelstück eines grösseren Fisches.
Découper: Zerschneiden, transchiren, zerlegen.
Dégorger: Auswässern, Fische entschleimen.
Déglacer: Ablöschen.
Dégraisser: Entfetten, abfetten.
Demi-glace: Eine Espagnole gehoben mit Madeira.
Demie-tasse: Schwarzer Kaffee in einer kleinen Kaffeekanne servirt, eventuell mit einem kleinem Kännchen Obers.
Dépouillir: Das Abschöpfen des Schaumes während des Kochprozesses.
Désosser: Ausbeinen, die Knochen entfernen.
Détremper: Luftdicht abschliessen mit einer Teigmasse aus Mehl, Wasser und Ei.
Devilled: Mit Cayennepfeffer gewürzt.
Dîner gras: Mahl mit Fleischspeisen.
Dîner maigre: Mahl ohne Fleischspeisen.
Dragées: Verzuckerte Nüsse, Mandeln, Zitronenschalen etz.
Duxelle: Zwiebeln, Schalotten und Petersilienblätter in Butter anlaufen lassen; mit Sauce Demie-glace und Tomatenpüree eindicken.
Ébarber: Das Entfernen des schwarzen, äusseren Ringes (des Bartes) bei Austern oder Muscheln.
Écumer: Das Abschöpfen des sich bildenden Schaumes bei kochender Suppe.
Égoutter: Wasser, Fett etz. abtropfen lassen.
Émincer: Zerschneiden, zerkleinern.
Emporte-pièce: Ringförmiger Ausstecher für Krapfen, Tarteletten, Brotscheiben etz.
Épices: Gewürze: Küchengewürze wie weisser und schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika, Muskatnelken, Muskatblüten, Nelkenpfeffer, Zimmt, Ingwer, Koriander etz.
Espagnole: Braune Grundsauce: Kochender, brauner Fond brun (brauner Fond) vermischt mit brauner Einbrenne (Mehlschwitze) und Mirepoix (Fachausdrücke) langsam eingekocht; passirt, mit braunem Fond vermengt wieder eingekocht und gerührt bis die Sauce kalt ist; vermischt mit Tomatenpüree und nochmals aufgekocht; passirt und gerührt.

Extrait de Viande: Fleischextrakt: Fein gehacktes Fleisch in Wasser auslaugen lassen; den Saft aufkochen und passiren; mit klarer Suppe zu Sirup-Dicke einkochen. (Der Rückstand ist Somatose).

Faisandé: Ausdruck für hoch (haut-goût) bei Wild.

Farce: Fülle, Füllsel.

Farce d'écrevisses: Krebsenfarce: Fischfarce vermischt mit Krebsbutter.

Farce de gibier: Wildfarce: Gekochtes, gestossenes Wildpret vermischt mit Butter, feinen Kräutern und Panade (Wasser, Butter und Salz zusammen gekocht, vermischt mit Mehl zu einem Teig abgearbeitet).

Farce de Godiveau: Gehacktes, gestossenes Kalbfleisch vermischt mit gehacktem, gestossenem Rindsnierenfett; mit Eiern und Gewürzen vermischt; auf Eis erkaltet und den nächsten Tag zusammen mit Rahm gestossen.

Farce à gratin: Garatinirfarce: Brustspeck mit Butter anlaufen lassen und vermischen mit würfeliger, in Speck angerösteter Kalbsleber und mit in Speck angeröstetem würfeligem Kalbfleisch; mit Champignon- und Trüffelabfällen und Gewürzen mischen, mit Madeira heben; alles zusammen stossen, vermengen mit Butter, Eigelb und Espagnole (Siehe das Wort); passiren.

Farce au Pain: Brotfarce: Kalte Brot-Panade (Weissbrot in kochender Milch gerührt) vermischt mit zerkleinertem Fleisch gestossen; vermengt mit Eiern; passirt.

Farce à pâté: Pastetenfarce: Brustspeck, Kalbfleisch und Schweinefleisch gestossen, gewürzt mit Pastetengewürz, vermischt mit Eiern und Cognac; passirt.

Farce à saucisses: Bratwurstfarce: Gehackter Speck und Schweinefleisch extra gestossen und vermischt; gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muscat; passirt.

Farcir: Mit Füllsel füllen, mit Farce bestreichen.

Fécule: Kartoffelstärke: Zum Binden von Saucen.

Fines herbes: Feine Kräuter: Fein gehackter Schnittlauch vermischt mit Petersilie, Estragon und Kerbelkraut.

Fischessenz: Fischabfälle, Gräten mit Butter, Gemüsen und Champignonabfällen anrösten; mit Weisswein und Wasser auffüllen und einkochen lassen.

Flamber: Absengen, Abbrennen: Das Entfernen der kleinen Federn durch drehen um angezündeten Weingeist oder um angebranntes Papier.

Flamber (Flambé au Cognac): Zu manchen Platten werden einige Tropfen Cognac gegeben, dieser wird angezündet und lässt das Aroma zurück; Dieselbe Bezeichnung wird für Puddings angewendet, welche mit Cognac oder Rum übergossen werden und angezündet servirt werden.

Flanquer: An den Seiten belegen.

Fleurons: Halbmondförmig ausgestochener, gebackener Blätterteig; zu Garnituren.

Foncer: Auslegen, bedecken: Eine Form mit einer Schichte Teig auslegen; eine Kasserolle mit Gemüsen auslegen.

Fond: Der Boden einer Form, Schüssel, Kasserolle etz.

Fond: Der Rückstand von gebratenem, gekochtem oder gedünstetem Fleisch oder Fisch.

Fond blanc: Weisser Fond: Gehackte Kalbfleischabfälle, Knochen, Geflügelabfälle mit Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzeln, Lorbeer, Nelkenpfeffer und Thymian in Wasser eingedickt.

Fond blanc à poëler: Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Schinkenabfälle mit Speck anlaufen lassen; garnirtes Petersilbüschel hiezugeben; mit weisser Suppe auffüllen, mit Weisswein und Zitronenschale heben.

Fond brun: Brauner Fond: Rinds- und Kalbsbeine in der Röhre anrösten lassen, mit angerösteten Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzeln, Petersilbüschel, Lorbeer, Thymian, Knoblauch und Wasser 12 Stunden langsam kochen lassen; dieser Fond nach und nach vermischt mit an-

gerösteten Würfeln von Rindfleisch und Kalbfleisch und mehrere Male eingedickt.

Fond de poisson: Fischfond: Kasserolle belegt mit Zwiebeln, Champignonabfällen und Petersilie; hiezu Fischabfälle und Weisswein und langsam einkochen lassen; würzen mit Zitronensaft und Pfeffer.

Fonder: Zerlassen, schmelzen.

Fourrer: Füllen.

Frire: In der Pfanne backen oder braten.

Friture: Geschmolzene Butter oder Backfett.

Fruits: Obst, Früchte.

Fromage: Käse.

Fumer: Räuchern.

Fumlet de gibier: Wildessenz: Wildabfälle mit Gemüsen anrösten; mit Weisswein, Rotwein oder Madeira aufgiessen und einkochen. Die Abfälle müssen von der betreffenden Gattung Wild sein, da diese Essenz dazu verwendet wird, um der Sauce den Geschmack zu geben.

Gastric: Weisswein, Essig, Schalotten und aromatische Kräuter eingedickt.

Gelatine: Gellatine; Bindemittel für Saucen oder Süss-Speisen.

Glace de Viande: Grössere Kasserolle zur Hälfte gefüllt mit entfetteter Bouillon; die Suppe unter mehrmaligem Abschöpfen eindicken.

Glace nature: Roh-Eis, Natur-Eis.

Glace Royale: Zuckerglasur: Zucker abgearbeitet mit Eiweiss und Zitronensaft; verwendet zum Ueberziehen und Dekoriren von kalten Kuchen.

Gnocchi: Pâte à choux (Brandteig) vermischt mit geriebenem Parmesankäse; zu Nocken geformt, in Salzwasser poschirt, oder mit Sauce Mornay gratinirt.

Gratiner: Gratiniren: Die Speise mit einer Sauce bedecken, mit geriebenen Semmelbröseln und Parmesankäse bestreuen, mit geschmolzener Butter betreufeln und in der Röhre bräunen.

Fachausdrück (Termes)

Griller: Grilliren: Am Rost braten.

Hacher: Wiegen, hacken.

Herbes à tortue: Schildkrotkräuter: Basilikum, Thymian, Salbei und Pfefferkraut; als Aufguss, Infusion verwendet.

Illustrer: Den Platten ein gefälliges Aussehen geben; dekoriren.

Infusion: Aufguss; Infusion fines herbes: Aufguss von feinen Kräutern.

Jardinière (à la): Alle Gemüse der Saison mit dem Kolonnenstecher ausgestochen und jede Gattung extra gekocht.

Julienne (Couper en): Gemüse, Trüffeln, Zunge oder Schinken fein-nudelig geschnitten.

Jus de veau: Kalbs-Jus: Kalbsfond gebunden mit Pfeilwurz.

Kascha de Semoule: Griesgrütze: Roher Gries vermengt mit Ei; auf Blech gestrichen und in der Röhre getrocknet; passirt und in Bouillon gekocht.

Kwas: Russisches Hefenbier.

Laitances: Fischmilchner.

Larder: Spicken; mit Speck durchziehen.

Liaison: Eigelb vermischt mit Rahm oder Bouillon.

Lier: Legieren, Binden; Weisse Saucen und Suppen bindet man mit Eigelb, Sahne oder Eigelb und Sahne; schwache Saucen mit Mehlbutter (Beurre manié) wenn es an Zeit mangelt dieselben einzudicken; auch legiert man mit Milch und Mehl, Ei und Milch, Pfeilwurz etz.

Lunch: Englische Bezeichnung für das 2. Frühstück.

Lutter: (Verkitten): Der Deckel einer Kasserolle oder Cocotte luftdicht verkittet mit einer Teigmasse aus Mehl, Wasser und Ei.

Macarons: Makronen: Runde gebackene Plätzchen (Busserln) aus Mehl, Zucker und gestossenen Mandeln.

Macédoine: Alle Gemüse der Saison mit dem Kolonnenstecher oder Löffelbohrer ausgestochen; separat gekocht, vermischt servirt; auch vermischte Fruchtwürfeln.

Macérer: Früchte, Biskuits, Teigstreifen etz. in mit Zuckersirup vermischtem Liqueur marinirt, eingeweicht, getränkt.

Manier: Mit der Hand abarbeiten, mischen.

Marinades: Man beizt Fleisch, um dessen Geschmack durch die verwendeten aromatischen Kräuter zu heben, auch um das Fleisch zu konserviren oder es zarter zu machen.

Marinade crue: Nicht gekochte Beize: Geschnittene Zwiebeln, Schalotten, Karotten, Selleriewurzeln, Petersilienwurzeln, Knoblauch, Aromaten vermischt mit Weisswein, Essig und etwas Oel.

Marinade cuite: Gekochte Beize: Geschnittene Zwiebeln, Schalotten, Karotten, Petersilien- und Selleriewurzeln, Knoblauch und Aromaten mit Oel angeröstet; mit Weisswein und Essig verdünnt zusammen gekocht.

Marinade für Wild: Wie Marinade mit Zugabe von Rosmarin, Wachholderbeeren und Basilikum.

Masquer (Maskiren): Mit einer Schichte Sauce, Saft, Mayonnaise oder Sulz überziehen.

Mazagran: Kalter, schwarzer Kaffee in spitzigen Gläsern servirt; Zucker extra.

Meat-breakfast: Englischer Ausdruck für Café, Thé etz. complet mit einer Fleischplatte.

Menu: Die Speisenfolge.

Meringue: Spanischer Wind: Geschlagenes Eiweiss vermischt mit Zucker. (Kalt); wenn warm: Eiweiss und Zucker auf glühenden Kohlen bis zur gewünschten Dicke geschlagen.

Mignonnette: Fein gestossener Pfeffer.

Mijoter: In geschlossener Kasserolle langsam dünsten.

Milchner: Der männliche Fisch.

Mirepoix: Suppenwürze: Zwiebeln, Karotten, Lorbeer und Thymian in geschnittenem Speck angeröstet; mit Zugabe von Weisswein eingedickt.

Mollet: Kernweich.

Monder, émonder: Schälen, abschälen (bei Mandeln).

Monter: Im Geschmack heben, aufschlagen, verbessern.

Mortifier: Fleisch oder Geflügel einige Tage vor dem Gebrauch aufgehängt aufbewahren, um das Fleisch zarter zu machen.

Mouillir: Das Begiessen mit Wasser, Bouillon oder Wein während des Kochens.

Moules: Formen: Giessformen aus Blech, Kupfer, Email etz.

Moules à Baba: Verzierte Gugelhupf-Formen.

Moules à bordure: Verzierte Formen mit einer Oeffnung in der Mitte (sogenannte Randformen).

Moules à charlotte: Nicht verzierte Formen; rund oder mässig zugespitzt.
Moules à dariole: Verzinnte, verzierte Becherformen.
Moules à pâté: Kleine Formen oval, rund oder viereckig.
Moules à pouding: Verzinnte, verzierte Randformen.
Moules à tartelette: Runde, flache Formen.
Napper (Nappiren): Mit Sauce überziehen.
Nouveau, nouvelle: Neu, frisch.
Paner (Paniren): Den Gegenstand in geschlagenem Eiweiss umdrehen, in Semmelbröseln rollen; backen.
Panure à l'Anglaise: Geschmolzene Butter oder Oel vermischt mit geschlagenem Eigelb; der Gegenstand in dieser Mischung umgedreht, in Semmelbröseln gerollt und gebacken oder am Rost gebraten.
Passer: Abpassiren: z. B. Zwiebeln, Schalotten, Speck etz. in Butter gelb werden lassen.
Passer: Durchpassiren, durchsieben; oder auch hergeben, herreichen.
Passer à l'étamine: Passiren durch ein von zwei Personen gehaltenes, nach verschiedenen Seiten gedrehtes Tuch aus ungebleichtem Leinen.
Pâtes: Teigarten.
Pâte à Baba (Babateig, Germteig): Mehl, Eier, Zucker, Milch und Hefe vermischt mit Rosinen, Orangen oder Zitronenschale; an einem warmen Ort aufgehen lassen.
Bierteig: Mehl, Bier, geschmolzene Butter und Eierschnee.
Pâte Biscuit (Biskuitteig): Zucker mit Eigelb flaumig abgerieben und vermengt mit Eierschnee und Mehl.
Pâte brisée (Mürber Pastetenteig): Mehl, Butter, Eier, Eigelb, Salz und Wasser.
Pâte à choux (Brandteig): Wasser, Butter, Mehl, Zucker und Eier.
Pâte Coulibiac: Apostelkuchenteig ohne Zucker.
Feuilletage (Butterteig, Blätterteig): 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter: Das gesiebte Mehl mit $^1/_4$ der Butter zu einem festen Teig verarbeitet mit Wasser und Salz; fest abkneten und rasten

lassen; viereckig, flach ausgerollt, die restliche Butter in die Mitte gegeben und gut zusammengeschlagen; nochmals aufgerollt, wieder rasten lassen und dann noch zweimal rollen.

Pâte à Flan (Zuckerteig): Mehl, Butter, Wasser, Eier und Zucker.

Pâte à Frire (Backteig, Ausbackteig): Mehl, Wasser, Bier und Oel abgerührt; vermischt mit Eierschnee; für Süss-Speisen vermischt mit Wein oder Orangenblütenwasser.

Pâte Génoise (Apostelkuchenteig): Mehl, Zucker, Eier, Butter und Cognac.

Pâte Madelaine: Mehl, Zucker, Eier, Rum und Zitronenschale.

Pâte à Nouilles (Nudelteig): Mehl, Eier und Salz.

Pâte à Pâté (Pastetenteig): Geschmolzenes Schweinefett oder Butter mit Mehl, Eiern, Salz und Wasser abgearbeitet.

Pâte Romaine (Römischer Pastetenteig): Mehl mit kalter Milch abgerührt, mit Eigelb, Oel und Salz zu eunem flüssigen Teig gerührt; in warme Form gefüllt und lichtgelb gebacken; der Deckel abgeschnitten, die Form ausgehöhlt, die gewünschte Füllung hineingegeben, der Deckel wieder aufgesetzt und die Pastete fertig gebacken. Für fertig gekochte Pasteten oder als Zierde.

Pâte à Savarin: (Savarinteig): Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch und Zitronenschale.

Weinteig: Mehl, Wein, Salz, Rum; verrührt mit Eierschnee.

Peler: Abschälen.

Peluches: Petersilblätter oder Kerbelblätter mit der Hand in kleine Stücke gezupft.

Piquer: Fleisch, Geflügel, Wild an der Oberfläche mit kleinen Speckstreifen spicken.

Pocher (Poschieren): Bei Fleisch: Abbrühen, kochen ohne zu sieden. Bei Früchten: In Sirup weich kochen. Bei Eiern: Ganze Eier in kochendes Salzwasser einschlagen.

Poëler: In leicht angesäuertem Fond blanc langsam kochen.

Pommes à l'eau: Salzkartoffeln (Pommes à l'Anglaise).

Praliné: Rahmgefrorenes bestreut mit zerdrückten, grillierten Mandeln.

Pré-salé: Lammfleisch von Tieren, welche auf salzigen Weiden in der Nähe der Meeresküste geweidet wurden.

Primeurs: Frische Gemüse, Früh-Gemüse.

Printanier: Ausgestochene Gemüse einzeln gekocht und zusammen vermischt servirt; als Garnitur mit Fleischglace vermengt.

Quenelles Historiées: Farceklösse mit der Hand flach gedrückt; dekorirt je nach dem Zweck des Essens; z. B. bei einer silbernen Hochzeit können diese Klösse mit ausgestochenen Trüffeln, Karotten etz. mit einer 25 dekorirt werden, oder anlässlich eines militärischen mit einer Kanone etz.; mit diesen Klössen wird die Platte umlegt.

Raviers: Kleine flache Schüsseln in Schiffchenform für Vorgerichte.

Ravioles: Gefüllte Nudelteig-Flecken: Ausgewalkter Nudelteig ausgestochen, in der Mitte gefüllt mit einer Farce aus gekochtem Huhn, Hirn, Käse, Spinat, Borretschkraut, geriebenem Parmesankäse, Eiern, Muskat und Basilikum; zusammen gestossen und passirt; in kochendem Wasser poschirt.

Réchauffer: Wiedererwärmen.

Réduire: Einkochen, eindicken; Saucen oder Saft durch Hitze bis zur gewünschten Dicke einkochen.

Revenir (Faire revenir): Leicht anrösten; Fleischstücke in Butter mit Gemüsen, Speck oder Zwiebeln anlaufen lassen, rösten ohne Farbe nehmen zu lassen.

Rissoler: Anrösten lassen.

Rôtir à la Cendre: Den in gefettete Papierdüte, Speck oder Teig eingehüllten Gegenstand zwischen glühenden Kohlen gar werden lassen.

Rôtir à la Poële: In geschlossener Kasserolie braten.

Rôtir (Glacer) à la Salamandre: Die Platte durch Darüberhalten einer eisernen, glühend gemachten Schaufel bräunen.

Roux: Einbrenne, Mehlschwitze.

Royale: Eierstich: Geschlagenes Eigelb vermischt mit Obers oder Bouillon; poschirt ohne kochen zu lassen; auf flache Pfanne gegossen, erkalten lassen; in die gewünschte Form geschnitten.

Sabayon: Weinschaumsauce, Chaudeau: Zucker und Eigelb verrührt, mit Weisswein verdünnt und im Wasserbad geschlagen; nach Belieben parfümirt.

Salamandrer: Mit einer glühenden Schaufel bräunen, die Aussenseite gratiniren.

Salamandre: Auch Küchenausdruck für braun geröstete Semmelbröseln.

Salpicon: Gekochte, würfelig geschnittene Gemüse, Fleisch, Kalbsmilch, Gansleber, Geflügel mit Farcen, Trüffeln und Champignons und brauner Sauce; auch von Früchten.

Saucer: Mit Sauce bedecken oder Saft beigeben.

Sauce Abricot: Aprikosen-Sirup: Passirte Aprikosen mit Zuckersirup eingekocht; parfümirt wenn erkaltet mit Marasquin, Kirschwasser etz.

Saupoudrer: Mit gehackten Trüffeln, Petersilie, Semmelbröseln, geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Sauter: Abbraten, schwingen.

Sautoir: Bratpfanne.

Suprême: Hühnervelouté vermischt mit Sahne und Butter.

Tailler: Schneiden, zustutzen, zurichten.

Tampon: Sockel aus gebackenem Brot, Reis, Fett oder Holz.

Tendre: Weich, abgelegen.

Toast: In verschiedenartige Formen geschnittenes geröstetes Weissbrot.

Tomater: Mit Tomatenmark vermischen.

Tronçons: Mittelstücke von kleineren Fischen.

Velouté: Weisse Grundsauce: Lichte Einbrenne (Mehlschwitze) vermischt mit weissem Fond (Fond blanc) und Mirepoix (siehe dieses Wort; Fachausdrücke) langsam eingekocht; passirt und mit weiterem Fond vermischt nochmals eingekocht; passirt und gerührt bis die Sauce kalt ist.

Velouté de Poisson: Eine Velouté mit Fischfond bereitet.

Verjus: Der Saft von unreifen Weintrauben.

Villeroi, Villeroy: Dicke Sauce Allemande, gallerthältige Veloutésauce.

Zestes: Das Gelbe der Zitronenschale, Orangen- oder Mandarinenschale sehr dünn abgeschnitten.

American Drinks: Amerikanische Mischgetränke.

Short Drinks: Getränke im Stengelglas.
Long Drinks: Getränke im Becher.
Shaker: Frappirbecher aus Silber.
Mélangeur: Glasbecher mit zirka 500 Gramm Inhalt.
Grand gobelet: Glasbecher mit 250 Gramm Inhalt.
Petit gobelet: Glasbecher mit 125 Gramm Inhalt.
Verre à Cocktail: Stengelglas mit zirka 85 Gramm Inhalt.
Verre flûte: Champagnerkelch mit 30 Gramm Inhalt.
Frappiren: Ueber das im Mischbecher fertig bereitete Getränk wird ein zweiter, kleiner Becher gestülpt und beide geschüttelt.
Spritzer (franz.: trait, engl.: dash). Das Quantum welches durch ein sekundenlanges Eingiessen aus einer mit einem Spritzkork versehenen Flasche entnommen wird.
Stroh: Im Handel käufliche, gleichgeschnittene Strohhalme, aus welchen das Getränk geschlürft wird. (Chalumeaux).

Absinthe Cocktail: Mischglas gefüllt mit Eis, 4 Spritzer Angustorabitter, 1 Löffel Anisette; vollgefüllt mit Wasser und weissem Absinthe; umrühren; in Stengelglas passiren; Spirale von Zitronschale.

Admiral: Rotwein, Zimmt, Zucker und Vanille gekocht; in kaltem Wein verrührtes Eigelb hiezu und das ganze zu Schaum geschlagen. (Deutsch).

Alabazam Cocktail: Mischglas mit Eis, 4 Spritzer Angustorabitter, 6 Spritzer Curaçao, 4 Tropfen Zitronensaft; vollgefüllt mit Cognac; umrühren; in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Ale Flip (heiss): Eigelb mit Zucker verrührt, mit Muskat bestreut und unter fortwährendem Rühren $^1/_2$ Glas erwärmtes Pale Ale hinzugeben; von dem Gefäss abwechselnd in ein zweites gegeben, bis sich Schaum bildet und dann in Becher serviren.

Ale Punch: Becher halb mit Eis gefüllt, Saft $^1/_2$ Zitrone; vollgefüllt mit Pale Ale und Cognac; frappiren; garniren mit Zitronspirale, Muskat und Strohhalm.

Ale Sangaree: Grosser Becher mit 1 Kaffeelöffel Zucker in Wasser aufgelöst, vollgefüllt mit Pale Ale; Muskat.

American Glory: Champagnerkelch mit Saft von $^1/_2$ Orange; zur Hälfte mit Champagner gefüllt, mit Apollinaris vollgefüllt; Eis, umrühren.

American Grog (heiss): 1 Becher; 1 Madeiraglas weisser Sirup gekocht und ebensoviel Tee mit Rum hinzugeben; servirt im Becher mit Zitronscheibe gespickt mit Gewürznelken.

American Lemonade: Becher mit Eis, 2 Kaffeelöffel Zucker, Saft von 1 Zitrone; vollgefüllt mit Sodawasser; umrühren, einige Tropfen roten Portwein obenauf; Zitronenscheibe, Strohhalm.

Ananas Bowle I: Stark mit Zucker bestreute Ananasscheiben mit 1 Glas Madeira übergossen und eventuell Champagner hinzugeben; Eis.

Ananas Bowle II: Ananas mit Zucker bestreut; übergossen mit Moselwein und 1 Glas Marasquin und ziehen lassen; aufgefüllt mit Moselwein oder Champagner und Eis hiezu.

Anglers Cocktail: Mischglas mit Eis, 3 Spritzer Angustorabitter, 6 Spritzer Orangebitter, 1 Kaffeelöffel Himbeersirup und etwas Gin; umrühren: in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Appetizer Cocktail: Mischglas mit Eis, 4 Spritzer Angustora, 1 Kaffeelöffel Zucker und 2 Spritzer Zitronsaft; angefüllt mit Scotch Whisky; umrühren; in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Apple Toddy (heiss): Becher mit ½ gebratenem Apfel, 1 Löffel Zucker in heissem Wasser aufgelöst und 1 Glas Cider; vollgefüllt mit heissem Wasser; mit Muskat bestreut.

Automobil Cocktail: Grosser Becher mit 1 Löffel Zucker aufgelöst in Wasser; 2 frische Pfefferminzblätter zerstossen und vermischt mit Saft einer Zitrone und 1 Glas Gin; angefüllt mit Sarsaparilla; garnirt mit Orangenschnitte und Stroh.

Bischof: Rotwein mit Gewürznelken, Zucker, Zimmt und Orangen 24 Stunden lang ziehen lassen. (Deutsch).

Bishop: 1 Löffel Zucker in Saft von ½ Orange und 2 Spritzer Zitronsaft aufgelöst; angefüllt mit Selters und Eis; umrühren; 1 Glas Rotwein und einige Tropfen Rum obenauf; garnirt mit Trauben, Ananas und Orangenscheibe.

Black Stripes: Frappirbecher mit Eis, 2 Kaffeelöffel Melassezucker; angefüllt mit Rum und Wasser zu gleichen Teilen; frappiren; passiren in rotes Stengelglas; mit Muskat bestreuen.

Black Thorn: Grosser Becher mit 4 Spritzer Absinthe, 4 Spritzer Orangebitter, ½ Glas französischem Vermout und ½ Glas Irish Whisky; umrühren.

Blue Blazes (heiss): 1 Löffel Kandiszucker, 1 Löffel Honig, angefüllt mit Scotch Whisky und Wasser zu gleichen Teilen, erhitzt, mit Muskat bestreut, garnirt mit Zitronspirale und angezündet servirt.

Bombay Cocktail: Mischglas mit Eis, 3 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Noyeau, 4 Spritzer Curaçao und 1 Kaffeelöffel Zucker; gefüllt mit Cognac; umrühren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Bombay Punchet: Frappirbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 4 Spritzer Marasquin, 4 Spritzer Zitronsaft und ½ Liqueurglas Cognac; angefüllt mit Sherry; frappiren, in gelbes Stengelglas passiren.

Bosom Caresser: Frappirbecher mit Eis, 1 Eigelb, 1 Kaffeelöffel Grenadine, 1 Kaffeelöffel Marasquin und 1 Spritzer Cognac; angefüllt mit Sherry; frappiren, in Stengelglas passiren.

Boston Flip: Frappirbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker und 1 Eigelb; angefüllt mit Rye Whisky; frappiren, in kleinen Becher passiren; mitMuskat bestreuen.

Brace up: Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Orangebitter, 3 Spritzer Zitronsaft, 2 Spritzer Absinthe, 1 Ei und 1 Glas Cognac; frappiren, in Becher passiren und mit Apollinaris vollfüllen.

Brandy Cobbler: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, verrührt mit Cognac; garnirt mit Früchten, Orangenscheibe, Zitronscheibe; einige Tropfen roten Portwein obenauf; Strohhalm.

Brandy Cocktail: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Noyeau, 3 Spritzer Curaçao; vollgefüllt mit Cognac; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Brandy Crusta: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Angustorabitter, 2 Spritzer Marasquin, 3 Tropfen Zitronsaft und 1 Madeiraglas Cognac; umrühren; in Stengelglas mit gezuckertem Rand passiren; das Glas belegt mit langer Zitronspirale und Früchten.

Brandy Daisy: Frappirbecher mit Eis; 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 rohes Ei; angefüllt mit Rye Whisky; frappiren, in Becher passiren; mit Muskat bestreuen.

Brandy Fix: Becher mit Eis, 2 Spritzer Zitronsaft, 2 Spritzer Curaçao, ½ Glas Ananassirup zusammen verrührt; angefüllt mit Eis mit 1 Glas Cognac; umrühren; mit Früchten.

Brandy Flip: Frappirbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker und 1 Eigelb; angefüllt mit Cognac; frappiren, in Becher passiren; mit Muskat bestreuen.

Brandy and Honey: Becher mit kleinem Stück Eis, 1 Kaffeelöffel Honig; angefüllt mit Cognac; umrühren; Zitronschnitte.

Brandy Julep: Einige frische Pfefferminzblätter zerstossen mit Löffel Zucker und 1 Glas Cognac vermischt; angefüllt mit Eis; hiezu 1 Glas Chartreuse gelb und etwas Wasser; frappiren; passiren in rotes Stengelglas; ein in Zitronsaft getauchtes Pfefferminzblatt, Früchte und etwas Cognac obenauf; Strohhalm.

Brandy Punch: Becher mit Eis, 3 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Curaçao und 3 Spritzer Noyeau; angefüllt mit Cognac; garnirt mit Früchten; Tropfen Rum obenauf; Strohhalm.

Brandy Punch (heiss): Halb Wasser, halb Cognac und 1 Löffel Zucker erhitzt und angezündet in rotem Stengelglas servirt.

Brandy Scaffa: Champagnerkelch mit Eis, Maraschino und Cognac zu gleichen Teilen; Spritzer Angustorabitter obenauf.

Brandy Shamperelle: In Champagnerkelch ohne zu vermischen zu gleichen Teilen: Curaçao, gelbe Chartreuse, Anisette weiss und Cognac.

Brandy Sling: Frappirbecher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 1 rohes Ei; mit Rye Whisky angefüllt, frappirt, in Becher passirt; mit Muskat bestreut.

Brandy Smash: Frappirbecher mit zerstossenen Pfefferminzblättern, 1 Löffel Zucker in Siphon aufgelöst; 2 Glas Cognac hiezu, frappiren, in Stengelglas passiren; Früchte.

Brandy Split: Cognac in der Flasche, mit Gläsern mit Eisstücken und Sodawasser; zur Selbstbedienung für zwei oder mehrere Gäste.

Brandy Straight: Wie hervorgehend mit Quellenwasser.

Brazil Cocktail: Mischglas mit Eis, 3 Spritzer Angustorabitter, 4 Spritzer Absinthe, $^1/_2$ Glas französ. Vermouth, $^1/_2$ Glas Sherry; frappiren, passiren in Stengelglas; Kirsche; Stroh.

Brunswick Cooler: Becher mit Eis, Saft einer Zitrone und 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Ginger Ale; Früchte; Zitronscheibe und Stroh.

Burnt Brandy and Peach: 1 Sherryglas Cognac und 1 Löffel Zucker in einer Pfanne gebrannt mit Scheiben von getrockneten Pfirsichen:

diese Pfirsiche samt dem gebrannten Zucker in einen Becher gefüllt und mit Muskat bestreut.

Californian Wine Cobbler: Becher mit Eis, 2 Spritzer Curaçao, 1 Löffel Zucker und der Saft einer Orange; gefüllt mit kalifornischem Wein; umrühren; Stroh; 1 Spritzer Portwein obenauf.

Cardinal: Weisswein mit Orangenschalen, Zimmt und Gewürznelken 24 Stunden lang ziehen lassen. (Deutsch).

Champagne Cobbler: Becher; 1 Löffel Zucker in Sodawasser aufgelöst; Eis; gefüllt mit Champagner; umrühren; Stroh; Früchte; Spritzer Portwein obenauf.

Champagne Cocktail: Mischglas mit 1 Stück Eis, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Angustora angefüllt mit Champagner; frappiren, in Stengelglas passiren; Stroh; Zitronspirale.

Champagne Cup: Becher mit Eis, 3 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Spritzer Maraschino; gefüllt mit Champagner; umrühren; Stroh; Tropfen Cherry-Brandy.

Champagne Sour: Mischglas, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft; gefüllt mit Champagner; Eis in Stücken, Früchte, Stroh.

Chicago: Becher mit Eis, 1 Löffel Grenadine, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Bitter und Soda zu gleichen Teilen; umrühren; Stroh und Zitrone.

Cider Cup: Becher mit Eis, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Apfelwein und Champagner zu gleichen Teilen; umrühren; Orangenschnitte und Früchte; Stroh.

Cider Punch: Becher mit Eis, 2 Löffer Zucker, 1 Glas Sherry, 1 Glas Cognac, Zitronspritzer; gefüllt mit Apfelwein; umrühren; Früchte, Orangenschnitte und Zitronspirale.

Chinese Cocktail: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Angustora, 4 Spritzer Noyeau, 4 Spritzer Curaçao, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Rum und Cognac zu gleichen Teilen; frappiren, im Stengelglas passiren; Zitronspirale; Stroh.

Claret Cup: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 3 Spritzer Curaçao, 1 Spritzer Marasquin und

der Saft von ½ Zitrone; gefüllt mit Rotwein; umrühren; Stroh und Orangenscheibe.

Claret Flip: Becher mit Eis, ½ Löffel Zucker, 1 Ei, ½ Sherryglas Rotwein; frappiren, in kleinen Becher passiren; Muskat.

Claret Lemonade: Mischglas mit 1 Löffel Zucker, 6 Spritzer Zitronensaft; mit Eis und Wasser gefüllt; frappiren; Früchte; Rotwein obenauf; nicht vermischen.

Coaxer: Frappirbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, Saft von ½ Zitrone und 1 Eiweiss; gefüllt mit Scotch Whisky; frappiren; in kleinen Becher passiren.

Coffee Cobbler: Grosser Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Kaffee; umrühren.

Coffee Cocktail: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Ei, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Portwein und Cognac; frappiren, in Stengelglas passiren; Muskat.

Coffee Punch: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Noyeau; 2 Spritzer Curaçao, 1 Glas Cognac oder Kirschwasser und 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Kaffee; umrühren; Stroh.

Columbia Skin: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft und etwas Wasser; gefüllt mit Rum; frappiren, in rotes Stengelglas passiren; Zitronspirale; Muskat.

Corpse Reviver: Champagnerkelch zu gleichen Teilen gefüllt ohne zu mischen: Grenadine, Anisette, Erdbeer, Chartreuse grün, Cherry-Brandy, Vanille, Kirschwasser und Cognac.

Crambambuli: Angebrannter Arak über welchem Zucker geschmolzen wurde. (Deutsch).

Curaçao Punch: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Cognac, 1 Glas Rum, 1 Sherryglas Curaçao; umrühren; Orangenscheibe und Früchte; Stroh.

Dreyfus: Rotwein gekocht mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Vanille; in kaltem Wein verrührtes Eigelb hinzugeben und das Ganze zu Schaum geschlagen. (Deutsch).

East India Cocktail: Mischglas mit Eis, 1 Spritzer Curaçao, 1 Spritzer Marasquin, 2 Spritzer Angustora und 1 Löffel Ananas-Sirup; gefüllt mit Cognac; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale, Kirsche und Stroh.

Egg Flip: Mischbecher mit Eis in kleinen Stücken, 1 Eigelb, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Sherry und Cognac zu gleichen Teilen; frappiren, in kleinen Becher passiren; Muskat.

Egg Lemonade: Becher mit Eis, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Löffel Zucker und Ei; gefüllt mit Sodawasser; frappiren; Stroh.

Egg Nogg: Becher halb mit Eis gefüllt, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 2 Löffel Zucker und 1 Eigelb; gefüllt mit Milch und Cognac; frappiren; Muskat; Stroh.

Egg Nogg (warm): Becher mit 1 Ei, ½ Glas Rum, ½ Glas Cognac; gefüllt mit heisser Milch; umrühren; Muskat.

Egg Sour: Mischbecher mit Eis, 4 Spritzer Angustora, 1 Glas Cognac, 1 Löffel weisser Sirup, 1 Eigelb und 1 Löffel Zucker; frappiren, in Stengelglas passiren.

Erdbeer Bowle: Leichten Mosel- oder Rheinwein mit Zucker u. Erdbeeren ziehen lassen. (Deutsch).

Eye Opener: Becher mit Eis, 1 Glas Absinthe, 2 Spritzer Gin oder Whisky und 1 Eiweiss; frappiren, in kleinen Becher passiren; mit Sodawasser anfüllen; Früchte.

Fancy Whisky Smash: Mischglas mit Eis, 3 Pfefferminzblätter, 1 Löffel Zucker, 3 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Whisky; frappiren, in kleinen Becher passiren; Früchte.

Fisherman's Prayer: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Himbeersirup und 2 Spritzer Rum; gefüllt mit Wasser; frappiren, in kleinen Becher passiren; Stroh und Früchte.

Gin Cocktail: Mischbecher mit Eis, 3 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Gin; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Gin Fizz: Mischbecher mit Eis, 1 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Gin: umrühren, in kleinen Becher passiren; mit Sodawasser anfüllen.

Gin Flip: Mischbecher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 1 Eigelb, 2 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Gin; frappiren, in kleinen Becher passiren; Muskat.

Gin Julep: Frische Pfefferminzblätter zerstossen mit 1 Löffel Zucker und 1 Glas Gin; Becher gefüllt mit Eis, Wasser und 1 Glas gelber Chartreuse; frappiren, in kleinen roten Becher passiren; Früchte, in Zitronsaft getauchtes Pfefferminzblatt und Stroh; 1 Spritzer Gin obenauf; mit Zucker bestreuen.

Gin and Milk: Becher mit Eis, 1 Löffel weissem Sirup, 2 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Gin und Milch; frappiren; Stroh.

Gin and Molasse: Kleiner Becher mit Eis, 1 Löffel weissen Sirup, 1 Löffel Melasse; gefüllt mit Sodawasser und Gin.

Gin Punch: Becher mit Eis, 2 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Himbeersirup, 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Gin und Wasser; umrühren; Orangenscheibe, Ananas und Stroh.

Gin Sling (heiss): 1 Glas Gin erhitzt mit Wasser, 1 Spritzer Zitronsaft und 1 Löffel Zucker. (Kleiner Becher).

Gin Sling (kalt): Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 1 Glas Gin, der Saft einer Zitrone; gefüllt mit Wasser; umrühren; Stroh.

Gin Sour: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft; gefüllt mit Gin und Wasser; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronspalte.

Gin Toddy (heiss): Gin und Wasser zu gleichen Teilen, 1 Löffel Zucker; Stengelglas.

Glasgow Flip: Grosser Becher halb mit Eis, 1 Ei, Saft einer Zitrone, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Ginger Ale; umrühren; Stroh.

Glühwein: Rotwein mit Zucker, Gewürznelken und Zitronsaft aufgekocht. (Deutsch),

Golden Fizz: Mischbecher mit Eis, 1 Eigelb, 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Gin und Seltzer; frappiren, in kleinen Becher passiren: Zitronspalte.

Golden Slipper: In kleinem rotem Stengelglas: ½ Glas Chartreuse gelb, 1 Eigelb; angefüllt mit Danziger Goldwasser.

Helgoländer: Liqueurglas gefüllt zu gleichen Teilen mit Chartreuse grün und Cherry-Brandy. (Deutsch).

High Life: Grosser Becher mit Eis, 1 Glas Cognac, ½ Löffel Zucker, 1 Spritzer Zitronsaft; angefüllt mit Sodawasser.

Holländischer Punsch: Aufgekochter Tee mit Rum und mit Zucker abgeriebenen Orangenschalen. (Deutsch).

Horse Guards Bishop: Becher mit Eis, 4 Spritzer Curaçao; gefüllt mit Rum und Champagner zu gleichen Teilen; umrühren; Zitronspirale; Stroh.

Horse's Neck: Kleiner Becher mit langer Zitronspirale im Glase stehend, 2 Spritzer Orangebitter, 1 Glas Whisky und Eis; gefüllt mit Ginger Ale.

Iced Coffee: Becher mit Eis, 2 Spritzer Noyeau, ½ Glas Cognac, 2 Löffel Zucker; gefüllt mit Kaffee; frappiren; Stroh; schäumend servirt.

Ice Cream Soda: Becher mit Eis, 2 Spritzer Noyeau, ½ Glas Kirschwasser, 1 Glas Crème de Vanille; angefüllt mit Milch und Soda; umrühren; Stroh.

Iced Tea: Becher mit Eis, 2 Spritzer Noyeau, ½ Glas Rum, 2 Löffel Zucker; angefüllt mit kaltem Tee; frappiren; Orangenspalte, schäumend servirt.

Japanese Cocktail: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 3 Spritzer Angustora, 2 Spritzer Marasquin, 1 Sherryglas Eau céleste; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronspirale und Olive.

Jersey Cocktail: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 3 Spritzer Angustora, 1 Glas Zider; frappiren, in Stengelglas passiren; Stroh, Kirsche und Olive.

John Collins: Becher mit Eis, Saft einer Zitrone, 1 Glas Holländer Gin; gefüllt mit Sodawasser; umrühren; Stroh und Zitronspirale.

Kilrain Punch: Mischbecher mit Eis, 3 Stückchen frische Pfefferminz, 1 Löffel Zucker, 2 Löffel Himbeersirup, 1/2 Glas Rum; gefüllt mit Wasser; frappiren, in rotes Stengelglas passiren; Stroh und Früchte.

Kirsch Punch (heiss): Wasser erhitzt mit Kirschwasser und Zucker; in grünes Stengelglas gegossen und angebrannt servirt.

Klondyke Cocktail: Mischbecher mit Eis, 4 Spritzer Orangenbitter, 1/2 Glas Cider, 1/2 Glas Vermouth; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale und Olive.

Knickebein: Stengelglas mit Eigelb, abwechselndem Vanille, Benedictine und Cognac; nicht vermischt; Tropfen Rum obenauf. (Deutsch).

Knickerbocker: Mischbecher mit Eis, Spritzer Zitronsaft, 2 Löffel Himbeersirup, 4 Spritzer Curaçao; gefüllt mit Rum und Wasser; frappiren, in kleinen Becher passiren; Früchte, Stroh.

Ladies Blush: Mischbecher mit Eis, 1 Glas Anisette, 2 Spritzer Curaçao, angefüllt mit weissem Absinthe und Wasser; frappiren, in kleinen Becher passiren.

Ladies Cocktail: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 3 Spritzer Pfefferminz, 3 Spritzer Curaçao; gefüllt mit Wasser und Kirschwasser; frappiren, in rotes Stengelglas passiren; Orangenschnitte; Stroh.

Last Drink: Mischbecher mit Eis und in gleichen Mengen: Cognac, Chartreuse gelb, Cherry-Brandy, Ginger-Brandy und Kümmel; umrühren, in rotes Stengelglas mit gezuckertem Rand passiren.

Leave It To Me: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Spritzer Himbeersirup, 1 Spritzer Marasquin; angefüllt mit Gin; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronschnitte.

Lemon and Dash: Grosser Becher mit einem Stück Eis: gefüllt halb mit Pale Ale und Limonade Gazeuse; Zitronspirale.

Lemon Squash: Grosser Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, Saft einer Zitrone; gefüllt mit Soda oder Seltzer; umrühren; Stroh und Zitronscheibe.

Maibowle (Maitrank): Terrine gefüllt mit leichtem Rhein- oder Moselwein; nicht aufgeblühten Waldmeister und Zucker hiezu und 15 Minuten ziehen lassen; nach Wunsch Erdbeerblüten oder Orangenscheiben. (Deutsch).

Maibowle II: Geschnittener Waldmeister in ein grosses Glas gegeben, mit Cognac bedeckt 2 Stunden ziehen lassen; der Boden einer Terrine mit Würfelzucker bedeckt und mit 1 Glas Sodawasser begossen; Orangenscheiben, Ananas und Erdbeeren hiezu; mit Moselwein oder Champagner gefüllt; der angesetzte Waldmeister hinzu; umrühren; Eis in Stücken.

Maiden's Blush: Mischbecher mit Eis, $^1/_2$ Löffel Zucker, 1 Löffel Himbeersirup, 1 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas weissen Absinth, $^1/_2$ Glas Gin; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Maiden's Dream: 1 Glas Crème de Cacao mit Eis frappirt; in Stengelglas passirt; etwas frisches Obers obenauf.

Mandelmilch: Süsse Mandeln gestossen mit Orangenblüten und etwas Wasser, gestossener Zucker und Milch hinzugeben und passirt.

Manhattan Cocktail: Mischbecher mit Eis, 2 Spritzer Angustorabitter, 3 Spritzer Curaçao. 2 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Italiener Vermouth und Rye Whisky; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Marquise: In Terrine: 1 Flasche Champagner, 1 Sherryglas Kirschwasser, 1 Sherryglas Maraschino, 1 Sherryglas weisser Sirup; Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, Birnen, Aepfel etz. in kleinen Stücken; Weintraubenkörner; zum Service 1 Flasche Sodawasser hiezu und auf Eis gekühlt.

Martini Cocktail: Mischbecher mit Eis, 4 Spritzer Orangenbitter, 2 Spritzer Absinth, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Italiener Vermouth und Gin; frappiren, in Stengelglas passiren; Kirschen und Zitronspirale.

Medford Rum Sour: Mischbecher mit 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Zitronsaft in Selters aufgelöst; 1 Sherryglas Medford Rum und mit Eis gefüllt; frappiren, in Becher passiren; Ananas, Zitronscheibe, Orangenscheibe.

Mint Julep: Roter Becher; 4 frische Pfefferminzblätter mit 1 Löffel Zucker und 1 Glas Cognac zerstossen; Eis, 1 Glas Chartreuse gelb und Wasser; in Zitronsaft getauchtes Pfefferminzblatt und 1 Spritzer Rum obenauf; Früchte, Stroh; mit Zucker bestreut.

Milk Punch: Mischbecher mit Eis, 1 Glas Rum, 1 Löffel Grenadine, 1 Eigelb, 1 Sherryglas Cognac; gefüllt mit Milch; frappiren, in Becher passiren; Muskat, Stroh.

Milk Punch (heiss): Milch erhitzt und 1 Glas Rum und 1 Glas Cognac hinzugerührt; mit Muskat vermischen.

Mississippi Punch: Mischbecher mit Eis, 1 Glas Rum, 1 Glas Bourbon Whisky, 1 Glas Cognac, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Löffel Zucker; frappiren, in Becher passiren; Früchte.

Morning Daisy: Mischbecher mit Eis, 4 Spritzer Zitronsaft, 4 Spritzer Absinth, 1 Löffel Zucker, 1 Eiweiss, 1 Glas Scotch Whisky; frappiren, in Stengelglas passiren.

Morning Glory Cocktail: Mischbecher mit Eis, 2 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Spritzer Absinth, 1 Löffel Zucker; mit Scotch Whisky und Cognac gefüllt; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronspirale.

Morning Call: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 5 Spritzer Curaçao, 4 Spritzer Angustora; gefüllt mit Cognac oder Rum; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronspirale.

Mother's Milk: Milchbecher mit Eis, 3 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Grenadine, 1 Eigelb, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Milch; frappiren, in Becher passiren; Muskat, Stroh.

Mulled Claret and Egg: 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Zimmt, Gewürznelken mit 2 Glas Rotwein aufgekocht; vermischt mit Eigelb welches mit Zucker verrührt wurde; Muskat.

Napoleon's Cocktail: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 3 Zitronspritzer; gefüllt mit Gin und Whisky; frappiren, in Stengelglas passiren; Sodawasser obenauf; Zitronspirale.

Nectar: Wein mit Apfelschnitten, Zucker und Zitronschale ziehen lassen. (Deutsch).

Night Cap: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, Cognac, Kirsch, Rum und Wasser zu gleichen Teilen; frappiren, in rotes Stengelglas passiren.

Old Chums Reviver: Mischbecher mit Eis, Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Zucker, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Erdbeersirup und Soda; frappiren, in Becher passiren; Kirschen, Stroh.

Orange Lemonade: Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 1 Spritzer Zitronsaft; Saft einer Orange; gefüllt mit Wasser; umrühren; Orangenscheibe, Stroh.

Orgeat Punch: Becher mit Eis, 2 Spritzer Noyeau, 1 Glas Cognac; angefüllt mit Mandelmilch und Wasser; Zitronscheibe, Früchte und einige Tropfen Portwein obenauf; Stroh.

Papst: Wie Bischof mit Burgunderwein oder Tokayer. (Deutsch).

Pfirsich-Bowle I: Pfirsiche in Scheiben geschnitten und in Zucker umgekehrt; begossen mit Wein, 1 Glas Anisette und ziehen lassen; Eis und Wein gefüllt. (Deutsch).

Pfirsich-Bowle II: 6 Pfirsiche geschält und entkernt, mit Zucker bedeckt und mit 1 Glas Madeira begossen ziehen lassen; 1 Flasche Weisswein und Eis, Champagner oder Selters nach Wunsch.

Pineapple Julep: 3 frische Pfefferminzblätter gestossen mit dem Saft einer Orange, 1 Löffel Himbeersirup, 1 Löffel Marasquin, 1 Löffel Gin und 1 Glas Crème Ananas in rotem Becher mit Eis; umrühren; 1 in Zitronsaft getauchtes Pfefferminzblatt, Ananas und Früchte; Stroh.

Philadelphia Boating Punch: Becher mit Eis, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Cognac, 1 Glas Rum; gefüllt mit Wasser; umrühren; Zitronscheibe, Früchte; Stroh.

Pick Me Up: Mischbecher mit Eis, 1 Spritzer Zitronsaft, 1 Löffel Grenadine, 1 Löffel Kirschwasser; frappiren; in kleinen Becher passiren; gefüllt mit Champagner; Orangenschnitte obenauf.

Port Flip: Mischbecher mit Eis, 4 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Zucker, 1 Eigelb; frappiren, in kleinen Becher passiren; gefüllt mit rotem Portwein; Muskat.

Port Sangaree: Becher mit Eis, 2 Spritzer Curaçao, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit rotem Portwein und Wasser; umrühren; Muskat, Stroh.

Pousse Café: In Champagnerkelch zu gleichen Teilen ohne zu vermischen: Himbeersirup, Marasquin, Chartreuse gelb und Cognac.

Pousse Café II: Chartreuse grün, Curaçao rot, Kirschwasser und Cognac.

Pousse l'amour: Rotes Stengelglas zu gleichen Teilen gefüllt ohne zu vermischen: Marasquin, 1 Eigelb, Curaçao, Noyeau und Cognac.

Prairie Oyster: Stengelglas mit 1 Eigelb, Salz, Cayenne, Worcestersauce, einige Tropfen Essig; gefüllt mit Sherry und Cognac.

Prince of Wales: Grosser Becher mit Eis, halb gefüllt mit Champagner; 3 Spritzer Angustora; vollgefüllt mit Apollinaris; Stroh.

Punch Romaine: Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft, 4 Spritzer Curaçao, 1 Ei, 1 Löffel Rum; angefüllt mit weissem Bordeaux; umrühren; Stroh, Muskat.

Queen Charlotte: Mischbecher mit Eis, 1 Spritzer weisser Sirup, 1 Glas Cognac, 5 Spritzer Noyeau, 2 Spritzer Curaçao, 1 Löffel Crème de Menthe; frappiren; in kleine Becher passiren; Stroh, Orangenschnitte.

Ransom Cooler: Becher mit Eis, 4 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Kirsch, 1 Löffel Grenadine; gefüllt mit Bitter und Soda; umrühren; Stroh, Zitronen.

Raspberry Punch: Mischbecher mit Eis, frischen Himbeeren, 1 Spritzer Cognac, 1 Spritzer Marasquin, 1 Löffel Himbeersirup; gefüllt mit Champagner; frappiren, in grünen Becher passiren; mit Zucker bestreuen; Stroh.

Raspberry Shrub (Bowle): Frische Himbeeren mit Tafelessig ziehen lassen und dann mit Zucker versetzt; Zusatz von Cognac; passiren; mit Wasser verdünnt servirt.

Rocky Mountain Punch: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 1 Zitronspritzer, 1 Spritzer Rum, 1 Spritzer Marasquin; angefüllt mit Champagner; umrühren; Früchte, Zitronschnitte und 1 Stück Kandiszucker; Stroh.

Rocky Mountain Cooler: Mischbecher halb mit Eis; 1 Ei, 1 Löffel Zucker, Saft einer Zitrone, gefüllt mit Apfelwein; frappiren; in Becher passiren; Muskat, Stroh.

Rum Punch: Rum und Wasser zu gleichen Teilen erwärmt, 1 Löffel Zucker; in rotem Stengelglas.

Sam Ward: Stengelglas mit Eis, 1 Glas Chartreuse gelb, 1 Zitronspirale, 1 Kirsche in Branntwein; Stroh.

Santa Cruz Punch: Becher mit Eis, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Wasser und Rum; umrühren; Stroh und Zitronscheibe.

Saratoga Cocktail: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Ananassirup, 3 Spritzer Marasquin, 2 Spritzer Angustora; g füllt mit Cognac; umrühren; in Stengelglas passiren; Erdbeeren und Zitronspirale.

Saratoga Cooler: Grosser Becher gefüllt mit Eis, 1 Löffel Zucker, Saft einer halben Zitrone; gefüllt mit Ginger Ale; umrühren; Stroh.

Shandy Gaff: Zu gleichen Teilen: Ginger Ale und Pale.

Sherry Cobbler: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, angefüllt mit Sherry; umrühren; Orangen- und Zitronschnitte oder Früchte.

Sherry Cocktail: Mischglas mit Eis, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, 2 Spritzer Angustora, gefüllt mit Sherry; frappiren; in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Sherry and Egg: Gelbes Stengelglas mit 1 Eigelb angefüllt mit Sherry.

Sherry Flip: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker; angefüllt mit Sherry; frappiren, in Becher passiren; Muskat.

Silver Cocktail: Mischbecher mit Eis, 2 Spritzer weisser Sirup, 3 Spritzer Orangebitter, 3 Spritzer Marasquin, $^1/_2$ Glas Vermouth, $^1/_2$ Glas Gin; frappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Silver Fizz: Mischbecher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 1 Eiweiss, 1 Glas Gin, 2 Spritzer Zitronsaft; frappiren, in grossen Becher passiren; gefüllt mit Seltzerwasser.

Sleeper: Kleiner Becher gefüllt mit heissem Wasser und Sherry; Muskat.

Snow Ball: Mischbecher mit Eis, 1 Glas Whisky, 1 Löffel Zucker, 1 Eiweiss; frappiren, in kleinen Becher passiren; gefüllt mit Ginger Ale.

Sorbet: Fruchtsäfte mit Zucker und Wasser gekocht, kalt gestellt und gefroren.

Square Meal: Mischbecher mit Eis, 1 Eigelb, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, 2 Spritzer Ginger Brandy; gefüllt mit Cognac; frappiren, in rotes Stengelglas passiren.

Star Cocktail: Mischbecher mit Eis, 2 Spritzer weisser Sirup, 1 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Angustora, $^1/_2$ Glas Vermouth, $^1/_2$ Glas Zider; umrühren; in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Stars and Stripes: In Champagnerkelch ohne zu mischen: Noyeau, Marasquin, Chartreuse gelb, Curaçao grün und Cognac.

Stone Fence: Becher mit Eis, 3 Spritzer weisser Sirup, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Apfelwein; umrühren; Stroh.

Tip Top Punch: Becher mit Eis, 2 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Cognac; gefüllt mit Champagner; umrühren; Früchte; Ananas; Orange; Stroh.

Tom Collins: Grosser Becher mit Eis, in grösseren Stücken, 1 Spritzer Zitronsaft, 2 Löffel Zucker, 1 Glas Old Tom Gin: gefüllt mit Sodawasser; umrühren; schäumend servirt.

Too Too: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 1 Ei, 1 Löffel Himbeersirup; gefüllt mit Rum und Cognac; frappiren, in kleinen Becher passiren.

Thunder: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 1 Ei, 1 Glas Cognac, 1 Prise Cayennepfeffer; frappiren, in gelbes Stengelglas passiren.

Vanilla Punch: Mischbecher mit Eis, 2 Spritzer Curaçao, 2 Spritzer Noyeau; gefüllt mit Crème de Vanille und Wasser; umrühren; Früchte, Stroh.

Vermouth Cocktail: Mischglas mit Eis, 2 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Noyeau, 4 Spritzer Curaçao; gefüllt mit Italiener Vermouth; fappiren, in Stengelglas passiren; Zitronspirale.

Whisky Cobbler: Grosser Becher mit $^1/_2$ Löffel Zucker, 1 Spritzer Ananassirup in $^1/_2$ Glas

Selters aufgelöst; gefüllt mit Eis und 1 Glas Whisky; umrühren; Früchte wie: Trauben, Orangen, Ananas; Stroh.

Whisky Cocktail: Mischglas mit Eis, 3 Spritzer Angustora, 3 Spritzer Noyeau. 3 Spritzer Curaçao; gefüllt mit Whisky; frappiren, in Stengelglas passiren; Kirsche oder Zitronspirale.

Whisky Crusta: Die Schale einer ganzen Zitrone senkrecht in ein Stengelglas gestellt; der Rand des Glases gezuckert; im Becher gemischt; ½ Glas Orchard Sirup, 1 Spritzer Zitronsaft, 2 Spritzer Marasquin; gefüllt mit Whisky frappiren, in das Stengelglas passiren; Früchte.

Whisky Daisy: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft, 4 Spritzer Himbeersirup; gefüllt mit Whisky und Soda; frappiren, in kleine Becher passiren.

Whisky Fix: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 3 Spritzer Zitronsaft, 1 Glas Ananassirup; gefüllt mit Whisky; umrühren; Früchte, Ananas, Stroh.

Whisky Flash: Mischbecher mit Eis, 1 Spritzer Zitronsaft, 2 Spritzer Ananassirup; gefüllt mit Whisky und Wasser; frappiren, in rotes, gezuckertes Stengelglas passiren.

Whisky Flip: Mischbecher mit Eis, 3 Spritzer Curaçao, 3 Spritzer Noyeau, 1 Eigelb, 1 Löffel Zucker; gefüllt mit Whisky; frappiren, in Becher passiren; Muskat.

Whisky Julep: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 3 frische Pfefferminzblätter; gefüllt mit Whisky; Früchte, Pfefferminz, mit Zucker bestreut; einige Tropfen Rum obenauf.

Whisky Punch: Rotes Stengelglas gefüllt mit heissem Whisky, Wasser, 1 Löffel Zucker; brennend servirt.

Whisky Rickey: Becher mit Eis, 1 Löffel Zitronsaft oder Limejuice, gefüllt mit Whisky und Soda.

Whisky Snapper: Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 4 Spritzer Zitronsaft, 2 Spritzer Himbeersirup, 1 Glas Whisky, 1 Löffel Honig; gefüllt mit Soda; umrühren; Stroh, Zitronscheibe.

Whisky Sour: Mischbecher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 2 Spritzer Zitronsaft; gefüllt mit Whisky und Wasser; frappiren, in kleinen Becher passiren; Zitronscheibe.

Whisky Stone Fence: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, 3 Spritzer weisser Sirup, 1 Glas Whisky; gefüllt mit Zider; umrühren; Stroh.

Whisky Sling I: Becher gefüllt mit heissem Whisky, Wasser, 1 Löffel Zucker; Muskat, 2 lange Zitronspiralen.

Whisky Sling II: Becher mit Eis, 2 Löffel Zucker, Saft einer Zitrone, 1 Glas Whisky; gefüllt mit Soda; umrühren; Stroh.

Whisky Toddy: Kleiner Becher gefüllt mit heissem Whisky und Wasser, 1 Löffel Zucker.

White Lion: Becher mit Eis, 1 Löffel Zucker, 1 Spritzer Zitronsaft mit Selters vermischt; 1 Löffel Himbeersaft, 1 Löffel Curaçao, 1 Sherryglas Rum; umrühren; Früchte, Ananas, Erdbeeren.

Widow's Kiss: In Stengelglas ohne zu mischen: 1 Eigelb, Marasquin, Chartreuse grün und Bénédictine.

Amerikanische Küche

	Seite
Alligator-Steak	125
American Hash	246
Baked Beans	248
Baked Clams	138
Boston Baked Beans	248
Bubble-and-Squeek	260
Clam Fritters	139
Clam-Soup	34
Collops-and-Eggs	274
Corn Fritters	398
Devilled Clams	139
Grape-Fruit	451
Hopping-John	402
Mixed Grill	328
Mock-Oysters	398
Oyster-soup	59
Porterhouse Steak	343
Quail-soup	63
Scrambled Porc	365
Stewed Terrapin	192
Thick-turtle	70
Succotash	414
Turtle-flippers	163

Deutsche Küche

	Seite
Arme Ritter	426
Bayrische Kalbsvögel	250
Bayrisches Kraut	395
Bayrische Linsen	402
Bierkarpfen	137
Biersuppe	27
Bismarck Hering	148
Deutsches Beefsteak	296
Eierkuchen	75
Eisbein	297
Entrecôte mit Hindernissen	299
Erbssuppe	39
Frankfurter Kohlsuppe	41
Fürst Pückler Eis	436
Gänse-Schwarzsauer	314

Seite

Gänse-Weissauer 314
Hamburger Aalsuppe 44
Hamburger Rauchfleisch 319
Hasenpfeffer 319
Hohenzollerntopf 319
Hoppel-Poppel 319
Kasseler Rippenspeer 321
Kirschensuppe 32
Königsberger Fleck 321
Königsberger Klops 321
Leipziger Allerlei 402
Leipziger Allerlei 324
Lieder ohne Worte 324
Mehlsuppe 52
Mohrenkopf 455
Napfkuchen 452
Pichelsteiner Fleisch 338
Pöckelfleisch 256
Pommerische Suppe 61
Sauerbraten 336
Schmorkohl 395
Schnepfendreck 250
Schnitzl à la Holstein 301
Schweinsohrensuppe 67
Spreewald Sauce 217
Strauben 479

Englische Küche

Seite

Albert Sauce 201
Angels on Horseback 152
Apple-Fool 426
Apple-Sauce 202
Bacon-and-Eggs 78
Beefsteak-and-Kidney-Pie 253
Beefsteak-and-Oyster-Pudding 253
Beefsteak-Pie 253
Beefsteak-Pudding 252
Beefsteak Sauce 202
Beef-tea 23
Bread Sauce 203
Bread-and-Butter-Pudding 469

	Seite
Bookmaker Sandwich	17
Cambridge Sauce	203
Chicken Broth	33
Chicken-Pie	272
Chop	272
Clam Sauce	205
Club Sandwich	17
Cock ò leekie	34
Codfisch Ball	162
Curry Sauce	206
Custard Pudding	470
Devilled Whitebaits	132
Eel-Pie	128
Giblet-Pie	314
Giblet-soup	43
Glouchester Sauce	209
Gooseberry Fool	451
Gooseberry Sauce	209
Hare-soup	44
Hodge-Podge	44
Horseradish Sauce	210
Irish Stew	319
Jugged Hare	273
Kale Brose	47
Kidney-and-Bacon	321
Lemon Buns	452
Lobster Sauce	211
Love in disguise	325
Mince-Pies	454
Mint-Sauce	212
Mock-turtle	40
Muffins	455
Mulligatawny	55
Mumbled Hare	329
Mutton-broth	55
Mutton Chop	329
Mutton Collops	329
Mutton-Pie	329
Onion Sauce	213
Ox-tail	63
Oyster Sauce	214
Parsley Sauce	214
Picadilly Sauce	214
Pigeon-Pie	341

	Seite
Pigeon-soup	60
Plum Pudding	472
Porc-Pie	342
Portwine Sauce	215
Pressed Beef	354
Rollet Pudding	472
Sage-and-Onion Sauce	217
Scotch Woodcock	18
Scrambled Porc	365
Turtle-soup	71
Veal-and-Ham-Pie	383
Whitebaits	199
Yorkshire Sauce	219

Indische Küche

	Seite
Bombay Curry	296
Burdwan	260
Chicken Curry	295
Curry	295
Goa	43
Madras Curry	296
Malayan Curry	296
Pepperpot	336
Râmayanha	63
Sagamite	66
Tassemana	70

Italienische Küche

	Seite
Agnellotti	23
Agnellotti	243
Canneloni	30
Capelletti	31
Cappone Magro	136
Coratella	275
Fidelini	399
Fritto Misto	146
Fritto Misto	314
Frutti di Mare	146

Seite

Gnocchi 400
Gnocchi Romane 316
La Frita 99
Menestra 53
Mille Fanti 53
Menestrone 53
Piche Pache 338
Pisto 61
Pizza 406
Polenta 407
Polpetti 61
Risotto 413
Spaghetti 414
Stucchi 368
Subrics 368
Taillarini 414

Österreichische und Ungarische Küche

Seite

Aepfel à la Mannheim 467
Apfel im Schlafrok 426
Backhändl 248
Bárány Pörköll (Ungarisch) 342
Beefsteak mit Hindernissen 252
Bruckfleisch 260
Crèmekrapfen 442
Dampfnudeln 447
Dukatennudeln 447
Esterházy Rostbraten (Ungarisch) 302
Faschingskrapfen 447
Fischbeuschlsuppe 40
Fischgulás (Ungarisch) 145
Fogás (Ungarisch) 145
Ganslsuppe 43
Gefüllter Paprika (Ungarisch) 405
Golatschen 451
Guglhupf 452
Gulás (Ungarisch) 316
Gulássuppe (Ungarisch) 44
Halaszlé (Ungarisch) 44
Haluska (Ungarisch) 452
Hirn mit Ei 270

	Seite
Hirnpofesen	270
Huchenschnitzl	153
Indianerkrapfen	452
Jungfernbraten	320
Kaiserschmarrn	452
Kaiserschnitzl	301
Kalbsgulás	316
Kirschen à la Mannheim	439
Knödlsuppe	48
Kohlrabi	396
Kürbiskraut	412
Leberknödl	48
Linzertorte	481
Lungenstrudl	50
Maschinrostbraten	362
Milchrahm Strudl	454
Palatschinken	458
Panadlsuppe	59
Paprika Sauce	214
Paprikarostbraten	362
Paprikaschnitzl	301
Pöckelkamm	342
Pörköll (Ungarisch)	342
Pofesen	426
Risi-Bisi	413
Rostbraten	362
Sachertorte	481
Saibling	166
Salzburger Nockerl	475
Schaumrollen	475
Schwäbisch mit Nockerl	365
Schinkenfleckerl	475
Semmelknödl	413
Serbisches Reisfleisch	367
Spanferkel	273
Spritzkrapfen	475
Steirisches Schöpsernes	368
Strudl	479
Székely Gulás (Ungarisch)	316
Tiroler Speckknödl	413
Ungarisches Kraut	395
Wiener Schnitzl	301
Zwetschgenknödl	482

Russische und Polnische Küche

	Seite
Bigos (Polnisch)	253
Bigos	254
Bitokes	254
Blinis	254
Borscht (Polnisch)	27
Borscz Tsarine	27
Borschtok	28
Botwinja	28
Calia, Kalia	30
Chotodrice (Polnisch)	34
Ciernikis	272
Coulibiac	141
Coulibiac Moldave	288
Drotschêna	91
Finnische Suppe	40
Kapustniak	47
Kascha	402
Kisseleff	47
Kolodnik (Polnisch)	48
Kloski	402
Krapiwa	48
Krupnik (Polnisch)	48
Kutja	452
Okra	58
Okroschka	58
Oukha	59
Piroghe	342
Polewka (Polnisch)	61
Potroka	62
Rosol (Polnisch)	65
Rosolnik (Polnisch)	65
Schimienka	67
Schty	67
Schty Soldat	67
Sel anka	67
Smitane	217
Ukas	71
Wareniskis	385
Yerchis	74

Spanische Küche

	Seite
Ajo Blanco	23
Almondigillas	244
Boronia	27
Busecca	30
Camaro	30
Carapulka	266
Cucido	36
Escabescia	301
Garbanzos	400
Jambalaya	46
Menestra	327
Montecados	455
Olla Podrida	58
Puchéro	63
Soupe au chat	68

Türkische Küche

	Seite
Abjy l'Amid	23
Beurrecks	8
Dolmas	297
Kaïmak	452
Katalou	402
Kerkson	452
Kebabes	321
Khaki-Kebabi	321
Ouson Kebap	334
Malibe	453
Moussaka	328
Schaschliks	365
Tailli-Kataif	479

Diverse Länder

	Seite
Botzaris (Griechisch)	28
Carnatz (Rumänisch)	267
Chop-Soly (Chinesisch)	34
Fiskkagen (Norwegisch)	145
Gjuwetsch (Bulgarisch)	315

Seite

Kalbspolet (Holländisch) 47
Kiftèles cu stargon (Rumänisch) 321
Kouscous (Arabisch) 48
Mehemehalou (Persisch) 327
Pourpier (Belgisch) 62
Ritscher (Orientalisch) 413
Salanganes (Chinesisch) 56
Tocatura (Rumänisch) 373
Tuslama (Rumänisch) 383
Waterzooi (Belgisch) 74

BRÜDER ROSENBAUM
WIEN VIII.

X